بسم الله

வைத்தியத்திருப்புகழும்

வைத்தியத் தனிப்பாடல்களும்.

இஃது

முன்னோர்களாற் செய்யப்பட்டது.

இதனை,

யூநாநி வைத்திய போதினி முதலிய

பல வைத்திய நூற்களின்

கிரந்த கர்த்தாவாகிய

ஹக்கீம்

பா - முஹம்மது அப்துல்லா சாஹிபு

அவர்கள் இதற்கு

உரையியற்றிச்சேர்த்து

அச்சிட்டினர்.

சென்னை

முஸ்லிம் அபிமானி அச்சியந்திரசாலை.

FIRST EDITION.

1906.

Copyright.

கைவிலை ௲ 0-12-0. வி - பீ ரு

விளம்பரம்.

இதனால் சகலருக்கும் தெரியப்படுத்துவது யாதெனில்:—"வைத்தியத்திருப்புகழும், வைத்தியத் தனிப் பாடல்களும்" என்னும் இக்கிரந்தம் ௧௮௯௭௵ (௨௫-வது) ஆக்டின் (௨0 - வது) பிரிவில் (௯ - வது) விதியின் பிரகாரம் இங்கிலீஷ் இலாகாவாகிய மத்ராஸிலும்,

இன்னும் பிரான்சு இலாகாவாகிய புதுச்சேரியிலும், காரைக்காலிலும் காப்பிரைட் ரிஜிஸ்டர்செய்யப் பட்டிருக்கின்றது.

ஆகையால், இக்கிரந்தத்தையாவது அல்லது இதை வேறு பாஷையில் மொழிபெயர்த்தாவது, அல்லது, இதில் ஏதேனும் பாகத்தையாவது, என் உத்தரவின்றி ஒருவரும் அச்சிடலாகாது. அப்படி அச்சிட்டால், மேற்கண்ட ஆக்ட்டில் சொல்லியிருக்கிறபடி கோர்ட்டின் மூலமாய் அதனாலுண்டாகும் நஷ்ட மனைத்தும் வசூல் செய்யப்படும்.

☞ ஹக்கீம் - பா - முகம்மது அப்துல்லா.

HAKEEM B. MUHAMMAD ABDULLA SAIB
MADRAS

விசேஷ விளம்பரம்.

எம்மால் அச்சிடப்பட்டிருக்கும் கிரந்தங்களின் டைட்டில்பேஜில் அடியிற் கண்டிருக்கின்ற என்னுடைய பெயர் எழுதப்பட்டிருக்கும். அவ்விதப் பெயர் எழுதப்படாத கிரந்தங்கள் மாறுபாடானவையா யிருக்கும்; ஆனதுபற்றி, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களைக் கொண்டுவந்து கொடுக்குமவர்களுக்கும், அல்லது, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களை வைத்து விற்பனை செய்யுமவர்களைக் காண்பிக்கு மவர்களுக்கும் தக்க வெகுமதி கொடுக்கப்படும்.

H. B. M. A.

புத்தக விளம்பரம்.

இதனடியிற் கண்ட புத்தகங்கள் வேண்டியவர்கள் சென்னை மாயூஸ்கான் தேவடி, அப்புமேஸ்திரி வீதி, 12-வது நெம்பர் கிரகத்தில் இருக்கும் ஹக்கீம் - பா - முகம்மது அப்துல்லா சாஹிபு அவர்களிடத்தில் கைவிலைக்கும், வாலியூ பேயபல் போஸ்ட் மூலமாகவும், இதனடியிற்கண்ட விகிதப்படி பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

	கைவிலை.				வி-பி.		
	ரூ.	அ.	ப.		ரூ.	அ.	ப.
யூநானிவைத்திய தாருட்யவிருத்திபோதினி முதற்பாகம்.....	1	5	0	—	1	8	0
ஷை 2-ம் பாகம்-க-க்கு	2	0	0	—	2	4	0
ஷை திறவுகோல்-க-க்கு.......	0	10	0	—	0	12	0
பிரமேக நிவாரண போதினி......	0	12	0	—	0	14	0
சிராவக நிவாரண போதினி.....	0	13	0	—	0	15	0
ஆயுள்வேத சிரோமணியென்னும் வைத்திய சிந்தாமணி... முதற்பாகம்.	0	14	0	—	1	0	0
சரபேந்திர மேக நிவாரண போதினி..................	1	0	0	—	1	3	0
பிளேக் சிகிச்சா போதினி......	0	8	0	—	0	10	0
அகத்திய முனிவர் மஹாதிராவகம் எண்ணூறு	1	0	0	—	1	2	0
தேரையர் எதுகை யமகவெண்பா, அல்லது, இராஜவைத்திய மகுடம் மூலம்..............	0	6	0	—	0	8	0

ஷை முதற்பாகம் மூலமும் உரையும்......................	1 5 0—1 8 0
ஷை 2-ம் பாகம்................	1 5 0—1 8 0
யூநாநி சிரோரோக நிவாரண போதினி.....................	1 5 0—1 8 0
யூநாநி நயனரோக நிவாரண போதினி......................	1 5 0—1 8 0
இரசவாதசிந்தாமணிமுதற்பாகம்	1 5 0—1 8 0
ஷை 2-ம் பாகம்..................	1 5 0—1 8 0
கொங்கணர் வாதகாவியம் மூவாயிரம்.......................	1 8 0—1 12 0
அகத்தியர் மஹாமுனி வைத்தியப் பிள்ளைத் தமிழ்.........	1 4 0—1 7 0
அகத்தியர் மெய்ஞ்ஞானம்......	1 4 0—1 7 0
தேரையர் வைத்திய மஹா கரிசல்........................	0 10 0—0 12 0
சரபேந்திர கபமருத்துமஞ்சரி...	0 8 0—0 10 0
யூகிமுனி சுருக்கம்..................	0 2 0—0 4 0
* அநுபோக வைத்திய நவநீதம் முதற்பாகம், ...	1 0 0—1 2 0
* ஷை இரண்டாம் பாகம்........	1 0 0—1 2 0
* விஷபேதிநிவாரணி...............	0 4 0—0 6 0
* கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி...	0 2 0—0 4 0
அசன்பே சரித்திரம்......	0 8 0—0 10 0

HAKEEM B. MUHAMMAD ABDULLA.

---

* இவை நூதனமா அச்சிடப்பட்டவைகள்.

கடவுள் துணை.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

முகவுரை.

நண்பர்களே! இவ்வபூர்வ கிரந்தத்தை வெளியிட நேரிட்ட விஷயம் பின்வருங் காரணங்களால் வெள்ளெனத் தெள்ளிதாய் விளங்கும்.

மானிடர்களாகிய நாம் சுகஜீவிகளாயுந் திடகாத்திர தேகிகளாயுமிருந்தால் மாத்திரம் இகபர சுகானுபவங்களுக் கேதுவாகிய விஷயங்களைப் பூரணமாகவும் மனப்பூர்வ மாகவும் செய்து முடிக்கக்கூடும். ஆகையால், எல்லாச் செல்வங்களிலும் அதி மேலானது நோயற்ற செல்வ மென்பது உலகறிந்த விஷயம். மானிடர்களுக்கு இன்றிமையாது அதி முக்கியமாக வேண்டியது ஆத்மார்த்தம் தேகார்த்தம் ஆகிய இரண்டேயாம். இவ்விரண்டினுள் ஆத்மார்த்தத்திற்கு உதவியானது தேகார்த்தமேயாம். தேகார்த்தத்தைப் பூர்த்தியா யடைவதற்கு உபாங்கமானது ஆயுர்வேதமே யாம் ஆயினமையின், நம்முன்னோர்கள் பரார்த்தத்துடனும் ஜீவகாருண்யத்துடனும் சுகாதாரங்களைப் பற்றியும் வியாதி வராமற்றடுக்கும் விதிகளையும், அவை வந்தபின் நிவர்த்திக்கும் முறைகளையும் பற்பல கிரந்தங்கள் ரூபமாக வெளியிட்டிருக்கின்றார்கள். அவைகளி லடங்கிய அவுடத முறைகளோ "துறைகோடி தொந்தங்கோடி." என்பதிற் கொக்க அவை எண்ணிறந்தவைகள். இம்முறைகளுள் தத்தமக்கு

இஷ்டமானவைகளைத் தத்தம் சமயோசிதம்போலச் செய்து அநுபவசித்திப் பெறுபவர்கள், உலகத்தாருக்குப் பிரதானமாகத் தங்கள் சந்ததியார்களுக்கு உபயோக மாகும்படியாக, அவ்வநுபவ முறைகளை அட்டவணை ரூபமாக எழுதிவைப்பது வழமை. அவற்றுள்ளும் அதிக மேலானவைகளை, இலக்கிய இலக்கணங்களிலும் சிறந்த பண்டிதோத்தமர்களாயிருப்பவர்கள், உயர்ந்த இரத்தினங்களை அதிக மாற்றுள்ள தங்கத்தில் பதிப்பிப்பதுபோல, சொன்னோக்கம் பொருணோக்கம், தொடைநோக்கம், நடைநோக்கம் என்னும் இவை முதலிய பல இலக்கிய இலக்கண அமைதிகளுடன் பலநூற்கள் ரூபமாக இயற்றுவதும்; கேட்போர்களுக் கின்பத்தையும் ஆனந்தத்தையும் உண்டாக்கத் தக்க பல வண்ணச் சந்தங்களுள்ள செய்யுட்களாக இயற்றிவைப்பதும் சுபாவம். ஏனெனில், பலதடவைகள் அநுபவமும் கைவல்லியமுமான அரிய முறைகள் சிதைவுறாம லிருக்கவும், உலகத்தார் முக்கியமாத் தம் சந்ததியார் இலகுவாக ஞாபகப்படுத்தும்படி யாகவும், அப்படிச் செய்யுளாய் ஞாபகத்தில் வைத்திருப்பதால் நினைத்தபோ தெல்லாம் ஏட்டைப் பார்க்கவேண்டு மென்னும் அவசியமின்றி யெந்தச் சமயத்திலும் இலகுவாகச் செய்துகொள்ளவுமே யாம்.

அவ்விதமாகவே அடியேனது பரம்பரையில் அநேகர் வைத்திய சாஸ்திரத்தில் வல்லவர்களாக இருந்தது மின்றி, இலக்கிய இலக்கண வித்வான்களாகவும் இருந்தமையால், தத்தமக்குப்பல தடவைகள் அநுபவ சித்திபெற்றவைகளும் தம்முயிருக்குச் சமானமானவைகளுமான அரிய முறைகளை மேற்கண்ட

விதமாகச்சிறந்த நூற்களாகவும், தனித்தனி விசித்திரக் கவிகளாகவும் செய்திருக்கின்றனர். அவ்வகைகள் நமதிடம் அநேகமுள. அவற்றுள் இந்த வைத்தியத் திருப்புகழும் வைத்தியத் தனிப்பாடல்களும் என்பதும் ஒன்று.

இதில் மானிடர்களுக்குச் சுபாவமாகிய ஸ்திரீ சம்பந்தங்களில் அதிக்கிரமத்தினுல் நேரிடும் பலவகை கஷ்டரோகங்களான மேகரோக சிகிச்சைகளும், கிரந்தி, குஷ்டம், குறைநோய், குன்மம், கண்டமாலை முதலிய அநேக துஷ்ட ரோகங்களை யறத்தீர்க்கும் அரிய முறைகளும், தாதுநஷ்டத்தை யடியோடே நீக்கித் தாதுவிர்த்தியையும்; தேகதிடம், தேகபலம், தேக வஜீகரம் முதலியவைகளைப் பூரணமா யுண்டாக்கிச் சந்தான விருத்தியை யுண்டாக்கும் பலவகை யோக முறைகளும் சொல்லப்பட் டிருக்கின்றன.

மஹா வல்லமை சாலிகளாகிய ஆங்கிலேய பண்டிதர்களும் இந்த ரோகங்களுக்குத் தகுந்த சிகிச்சை கிடையாதென்றே தீர்மானித்திருக்கின்றார்கள். ஆயினும், மேற்படி பண்டிதர்கள் பலநாள் கஷ்டப்பட்டு இத்துஷ்ட ரோகங்களுக்காம் நானுவித முறைகளைச் சேகரித்து அநுபவ சித்தமாக நிச்சயத்து மேற்கண்டபடி செய்யுள் ரூபமாகச் செய்து வைத்திருக்கின்றார்கள்.

இக்கிரந்தமானது உலகத்தாருக்குப் பிரதானமாகத் தம் சொந்தச் சந்ததியாருக்கு உபயோகப்பட வேண்டு மென்பது அப்பண்டிதர்களின் நோக்க மெனப் காணப்படினும், அடியேனுல் செய்யப்பட்டவைகளும் வெளியிடப் பட்டவைகளுமான யூனானி தாதுவிருத்தி போதினி ஆதியாக அநுபோக வைத்திய நவநீதம்

ஈருகவுள்ள பல யூநாநி, இந்துவைத்திய கிரந்தங்களைக் கைக்கொண்டு அவற்ருல் பற்பல விதத்திலும் பற்பல பிரயோஜனங்களையடைந்து பல விதத்திலும் அடியேனைக் கனப்படுத்திவரும் சுதேசாபிமானிகளான நமது நண்பர்கள் மூலமாக உலகத்தாருக்குப் பிரயோசனப் படும்படியாக, இக்கிரந்தத்தையும் அதிலுள்ள செய்யுட்களுக்குக் கருத்துரையும், அதிலுள்ள முறைகளில் கைபாகம் செய்பாகம் முதலியவைகள் ஆங்காங்கு குறிப்பாகவும் பரிபாஷையாகவும் குறைவாகவும் இருந்தனவற்றை முறையே விரித்தும், விளக்கியும், நிறைத்தும் சந்தேக முதலிய பலவகை வருத்தங்களை நீக்கியும், தமிழ் வாசிக்கத்தெரிந்த எல்லோரும் வேருருவர் சகாயமின்றியே தாம்தாமே மிகவும் இலகுவாத் தெரிந்து கொள்ளும்படி யெழுதி, அதற்குத் திருப்புகழ் விளக்கச் சுருக்கம் எனப் பெயரிட்டுச்சேர்த்தச்சிட்டு வெளிப்படுத்தி யிருக்கின்றேன்.

இன்னும் அதிலுள்ள தேசவழக்கு, பாஷை வழக்கு, முதற்குறை, நடுக்குறை, கடைக்குறை, குறுக்கல், நீட்டல், திரிதல், கெடுதல், முதலியபல விகாரங்கள் பெற்றசொற்கள் முதலியவைகளுக்கும் அருத்தமெழுதி, கற்றவர்களும் மற்றவர்களும் இலகுவாகத் தெரிந்துகொள்ள ஏதுவாகும்படி அரும்பத விளக்கம் என்னும் அநுபந்தம் ஒன்றும் ஏற்படுத்திச் சேர்க்கப்பட்டிருக்கிறது.

இவ்வருமையான இக்கிரந்தம் நமது பரம்பரையில் பரமரகசியமாய் வைக்கப்பட்டு வந்தபோதிலும், ஷை மகான்களின் ஜீவகாருண்ய கருத்திற் கிசைவாகவும்; அவர்களுக்குப் பெரும் பெயரும் புகழும் புண்ணியமும் உண்டாகவும், அடியேன் லோகோபகா

ரயாய் இவ்விதம் வெளியிடத் துணிந்தேன்; இதற்குக் காரணம்; முன்கண்டபடி நமது யூநாநி வைத்திய தாது விர்த்தி போதினி முதலிய நமது கிரந்தங்களை ஒவ்வொரு தனவான்களும் பேரன்புடன் கைக்கொண்டு நம்மைப் பல விதத்தாலும் ஆதரித்துக் கனப்படுத்தி வருவதே பிரதானமாம்.

இதில் சொல்லப்பட்ட பாகங்களை, தமிழ் வாசிக்கத் தெரிந்த ஒவ்வொருவரும் வேறொருவர் சகாயமின்றியே தாம் தாமே தெரிந்து செய்துகொள்ளக் கூடும். தெரியாமையினால் நேரிடும் வீண் வைத்தியச் செலவை மீத்துக்கொள்ளவும், வீண் டம்ப விளம்பரங்களில் தாதுபுஷ்டிக்கெனப் பல விசித்திர நாமங்களோடு வெளிப்பட்டுலாவும் முறைதெரியா அவுடதங்களை நம்பி வாங்கி அநுகூலத்திற்குப் பதிலாகப் பிரதிகூலமடைந்து மோசம்போகாமல், தனவான்கள், ஏழைகள் முதலிய யாவரும் தத்தம் இஷ்டம்போலவும் தம்தம் சக்திக்கியன்றது போலவும் தம்தம் கையால் தாமேசெய்து உபயோகித்துச் சுகத்தையும் ஆனந்தத்தையும் அடையவும், அறியாமையினால் நேரிடும் அபாயத்தினின்று தப்பித்துக் கொள்ளவும் ஏது வாகும்; மேலும் இதில் சொல்லப்பட்டுள்ள ஒவ்வொரு முறைகளும் பலதடவை கைவல்லியமானவைகள். ஒவ்வொருவரும் இலகுவாகத் தாம் தாமே செய்துகொள்ளக் கூடியவைகள்.

ஆகையால், சுதேசாபிமானமும் பரோபகாரச் சிந்தையுமுள்ள ஒவ்வொருவரும் இந்நூலைக் கைக்கொண்டு ஆனந்திக்கத்தக்கது. மேகசம்பந்த மான எல்லா வியாதிகளுக்கும் எல்லாவித சிகிச்சைகளும் இதில் அடங்கி யிருப்பதாலும், தாதுபுஷ்டிக்கான மஹா மஹா அருமையானவைகளும், மஹா உசிதமா

ளவைகளும், அநுபவ சித்தப்பட்டவைகளுமான முறைகளடங்கி யிருப்பதாலும், இதற்காக வேறெவ் வித நூலும் அவசியமில்லை. இது எவ்வளவு அருமை யானதென இதனை வாசிக்கும் ஒவ்வொரு அநுபவ சாலியுந் தெரிந்து கொள்ளக்கூடும்.

பலநாள் அநுபசாலிகளாகிய வல்ல பண்டிதர் களும் சற்றுப் பின்வாங்கும் கஷ்டசாத்திய வியாதி களான மேகசம்பந்தரோகங்களின் சிகிச்சைக ளும், தாது விர்த்திக்காம் அற்புத முறைகளும இக்கிரந்தத்தில் அடங்கி யிருப்பதால்; இது மிக வும் முக்கியமும் அபூர்வமுமான கிரந்தங்களில் ஒ ன்றென்பதிற் சந்தேகமில்லை. ஆகையால், இதனைப் பேரன்புடன் கைக்கொண்டு ஆதியோடந்தமாகக் கவ னித்து அதிலுள்ளபடி செய்து அனுபவிப்பவர்கள் கடவுளினது கிருபையால் மேற்கண்ட மகா ரோகங் களினின் றும் தப்பித்து, தாதுவிர்த்தி, சந்தான விர்த் தி, ஆயுள்விருத்தி முதலிய விருத்திகளையும் சுகானுப வங்களையு முடையவர்களாய் இம்மை மறுமைக்குரிய பயன்களை யடைந்து நீடூழிவாழ்வார்கள். ஆமீன்.

—※—

அவையடக்கம்.

இந்த நூலானது ஏட்டுப்பிரதியிலிருந்து எழு தப்பட்ட படியாலும் மனித சுபாவத் தவறுதலினு லும்; இந்நூல் அச்சிடும்போது நேரிட்ட பலவகை அசந்தர்ப்பங்களாலும் பலவிதபிழைகள் நேரிட்டிருக் கலாம்; ஆகையால், அப்பிழைகளையும் மற்றப் பிழைக ளையும் மன்னித் தருளும்படியாய் அவற்றைக் கவனிக் கும் கனவான்கள் முதலிய எல்லோரையும் மிகவும் வணக்கமாய்க் கேட்டுக் கொள்ளுகின்றேன்.

இப்படிக்கு

அ - பா - மு - அ.

பிஸ்மில்லா ஹிர்றஹ்மா னிர்றஹீம்.

வைத்தியத் திருப்புகழ்.

(1) சௌபாக்கிய லேகியம்.

தானத் தானத் தானத் தனதன
தானத் தானத் தானத் தனதன
தானத் தானத் தானத் தனதன தனதான

ஆதித் தூகத் தாவைத் துதிபெற
சோதித் தார்மக் காவைப் பெறுமகு
மூதார்ப் பாதத் தாளத் தெனதுள மிசையேற

வாகச் சேர்கற் றோர்சித் தாதிக
ளாலத் தோர்பெற் றோர்பொற் பதமுரு
வாகப் போதித் தேனித் தரணியர்க் கிசையாக

நீதிச் சீர்பெற் றோர்நற் புதுவையிற்
பேர்பெற் றோர்மத் தானுற் றவமதி
நேசித் தோதச் செய்குற் றவரறி வுருவானேன்

நேமித் தேசித் தோர்சொற் கவிதனை
சோதித் தேயுட் பாலைத் திருபுகழ்
நேருற் றோர்பத் தோர்பத் திருகவி முறைகேண்மோ

சாதிக் காய்சுக் கேலத் தொடுமிள
கோமத் தோடொக் கோலத் ததிமது
தாணிக் காய்பத் தீரித் தொலிநெலி கடுகாயும்

சாரிக் கோலத் தோடுத் திரியிடை
தானுற் றார்பற் காயப் பொடியுறு
சாதித் தேபத் தாகச் சரியெடை பசுவேரே

தீதுத் தோலைப் போகத் தறியுலர்
தீயிற் பாகத் தோடுற் றவைவறு
தீருத் தூளைச் சேரச் சயமது பலமோநேர்

தேனெய்த் தூளைத் தூவிக் கிளறது
வாயிற் பூணத் தேகத் துறுபிணி
தீர்பித் தோடத் தாகப் பசியுறு மனுவோர்க்கே.

---

(2) சீனக்கிருத லேகியம்.

தனந்த தந்தன தந்தன தந்தன
தனந்த தந்தன தந்தன தந்தன
தனந்த தந்தன தந்தன தந்தன தனதான

துலங்கு செங்கதி ரம்புலி யம்பர
கதம்ப மஞ்சு மடம்பெறு வந்தணர்
துறந்து வம்புவி யுந்திவ ணங்கன மடியார்க்காய்த்

துடங்கி கொண்டுபு குந்திவை தொண்டர
வொடுங்க வும்பல வுஞ்சல கொண்டுற
துலங்க வும்புக ழும்பிணி துன்பமும் வருவார்கண்

டிலங்க தந்தம ருந்தை யருந்தவும்
மிசைந்த தும்பக லைஞ்ஞரி டம்பெற
விருந்த தங்கரு ளும்பர னன்பதை யறியாம

லிடும்பை சிந்தைமெ லிந்தவர் கண்டுரை
பறங்கி கொம்பதி னைந்து பலங்களை
பிடிந்து வண்டற வுஞ்செறி சொம்புறு தவபூவும்

அலங்கு செண்பக முங்கண குங்கும
திரங்க ளுமில வங்கடி கொம்பொடு
வடந்த கன்மத மும்மது ரங்கடு கலினரும்

மடங்க கொண்டிடை யொன்று பலந்தடி
நொறுங்க நன்கிரு தம்பதி னைந்தொடு
வடங்கு மைந்துப லந்தழ லங்கிடு கனிநாழி

பலங்க ளெண்செறி யங்கிரு தந்தனி
பதஞ்ச யம்பல மும்பதி னைந்தொடு [ர்க்கு
படிந்தி சைந்தவை கொண்டதை கிண்டிநீ தொடுவா

ளிங்க முங்கன கஞ்சிலை யந்தர
மடந்தை ரம்பையு மும்பருங் கொண்டுற
களங் கறுங்கலை கும்பமு னிங்குரை மனுவோர்க்கே.

---

(3) மதன காமேசுர லேகியம்.

தனனதன தான தந்ததந்த
தனனதன தான தந்ததந்த
தனனதன தான தந்ததந்த தனதான

மதுரமொடு சீர கங்கிராம்பு
மிளகுதிரி பாலை சுண்டிலங்க
வடிவுசிறு நாக மம்புகொம்பு செறிகோஷ்டம்

வலுவுபெரு சீர கங்கடிந்த
கரியின்மிள கேல முங்கலந்து
மருவுபெரு மாத ணைந்தமஞ்ச டறுகோலம்

பதியின்மிகு தாளி சந்தசெண்ப
கமதியுற சாதி விந்துளுந்து
பரவுமபி ஞேடி சைந்தகெந்தி மலிதானும்

படிவகொடி சேர ணிந்தமுந்திரி
யுடனுமில வார்பி சின்கணங்கள்
மதனமொடு நீர்பி றந்தவிந்து பலயாவும்

விதனமற வேம ருந்துலர்ந்து
விடியபொடி யாயி சைந்தகஞ்ச
விகடமற வேசெ றிந்துகண்டு படியேறே

விருதமுரு நீர்க லந்தெரிந்த
பதமதனிற் சூர ணங்கலந்து
வெடிபெறவி லேகி யங்குகொண்டு தொடுவார்க்கு

மதமுருவி யானை யுங்கலங்க
விருபதொட மேக மும்பதுங்க
மதியழகு மேனி தங்கியங்க பலநோயும்

மடியுபல வேத முந்துலங்க
கடியதவ யோக முங்குலுங்க
வடிவுகுறு மாமு னிங்கிசைந்த மனுவோர்க்கே.

---

(4) சர்வோஷ்ண நிவாரண தயிலம்.

தனனதன தனனதன தத்தத் தனத்ததன
தனனதன தனனதன தத்தத் தனத்ததன
தனனதன தனனதன தத்தத் தனத்ததன
தனதான.

ககனமள விரவியுல கத்திற் குறைத்ததழ
லடுமனுவர் சிரமிசைத னிற்சுட் டெரித்துதிர
கடுகளவு கொடுமைசிர சிற்பத் தெரிக்கசுக் கிலமீறி

கடியசுட ருடலதனை பற்றித் தரித்துகுழன்
மடவடனை யுடனடர பித்தச் சிரத்திலுறு
கலகமுறு மிடரதனை பற்றற்றெடுக்கதயி லமதோடே

முகடமுறு கருபெரிய கற்பத் தெடுத்தகரி
சலைவகட மெடுசிதையோ டப்பைச் சுருக்கியிலை

முறைவகையி லொருபடிர சத்தைச் செறித்துமவ
[ணெணெய்வாரே

முறவுசெறி கடையின்சத குப்பைச் செரித்ததக
கொலமுமெண கடுகுறணி சுக்கிற் கடுத்தகண
மிளகுடனே தகரைதரை முத்துக் கடுக்காறு விடு
[கோஷ்டம்

புகலபெரு மிடையிடைப லத்திற் கரைப்பொடிய
கதிரிலிடு வழலதிலெ டுத்துற் றடுப்பெரிய
தகுததிமி திமிதியெனக் கொதித்துப் பதத்திலுடன்
[றெடுவார்க்கு

புரளபல பலவெறியிற் றுத்துத் துரத்துகடி
படரவெடி யிடரியடி குக்குக் குகுக்குகுகு
புகலவடு நரகலுற சிச்சிச் செனத்தவெறி யிவைதா
[னும்

மகிபர்சிலர் நகைநகைந கைச்சொற் படித்தவெறி
விகடதல வலிதனது கைக்குத் திடித்துழலு
மகடமுடல் வெடவெடந டுக்கற் றெடுத்தசுர நலி
[வோடும்

வடுபடல செறியுடலிற் குத்தற் குடைச்சலுறு
செவிடுகுரு குருவடர டைப்புற் றெரித்தவிழி
வலியிடறி பலவுந்த யிலத்திற் பறக்குமிது மனு
[வோர்க்கே

---

(5) சன்னிமாத்திரையும் வயிரவன்மாத்திரையும்.

தானனதந்தந் தந்தந்தந்தந்
தானனதந்தந் தந்தந்தந்தந்
தானனதந்தந் தந்தந்தந்தந் தனதான

காரமுலிங்கஞ் சங்குங்கண்டங்
காரிலவங்கங் கொம்புஞ்சம்புங்
கார்மிளகுங்கெந் தங்கொண்டந்தங் கணகோஷ்டம்

காரடிகொம்பந் தங்கொம்புமநன்
ஞரிடுகுங்குங் கொண்டுண்கும்பங்
காலமிர்தங்கொண் டுண்டுஞ்செங்கண் மிசையாடி

சேரிடுமந்தங் கொண்டங்கம்புண்
சிதளமும்பங் கங்கொண்டண்டந்
திசெறியுந்தங் கொன்றுண்ணும் பலநோய்போம்

சீரதியங்கொண் டுண்டங்கம்வெங்
காரிலவங்கந் தம்பொன்றங்குந்
தாரமும்லிங்கங் கொம்புங்கொண்டம் பசுநாபி

நேர்மிளகுங்கண் டிம்மந்துந்தண்
ணீரதிலுங்கண் டுண்பெண்டும்பன்
னீரதிலுங்கொண் டுண்பங்கங்கொண் டிடுநோயும்

நேருரதங்கங் கொண்டங்கம்பண்
சர்றிடுசங்கும் புங்குங்கஞ்சம்
நீரடிவிந்தங் கொண்டெண்சம்புங் கர்சாலை

பாரிலவங்கங் கொம்புங்கண்டம்
ஓமமிலங்கந் தம்பண்டண்டுண்
பாரதிலின்றன் பஞ்சென்றங்கங் கொடுதோஷம்

பாரமடங்கென் றந்தந்திம்மந்
தேதருசந்தங் குண்டங்கொண்டன்
பாலவர்தந்திந் தந்தம்கொண்ட மனுவோர்க்கே.

---

(6) மேககேசரி எண்ணெய்.

தத்த தனனதன தனதாந் தனதாந்
தத்த தனனதன தனதாந் தனதாந்
தத்த தனனதன தனதாந் தனதாந் தனதான.

தக்க புவரசொடு விலைநீர் மலர்நீர்
பட்டை செறிதழுத ழிலைநீர் பழநீர்
தக்க ளிலையுமிலை களிநீ ருளிநீர் நுணவோடு

தப்ப ரகழுதையின் முலைபால் வடிபால்
சுற்ற ளேயொடுகொடி களிபால் முலைபால்
சக்க ரவறுகொடு மணியா லணிசேர் கணிநீரும்

பக்கு வபடியமு கொடுவா ரிளநீ
ரொக்கி டுபடிபசு நறுபால் படிபால்
பத்தி டுகடைவகை கருசீ ரகசீ ரகநேர்பூ

பட்டை யொடுமெதுர மிடுவால் மிளகோ
மத்தை செறிகடிய சிறுநா கமுநீர்
முத்து விடகொடிய வளமே லமுவா லுழுவாயும்

சுக்கு மிளகுதிரி பலைசேர் கறிசேர்
கொத்த மலிபெரிசி ரகநேர் சினரூர்
சக்கை யுடனளவ துடர்வா யிடைகா லெணெய்வாரே

சுத்த வளவுபடி யிருவா றரவாய்
பத்த லமுலெரிய கடுகாய் மெழுகாய்
சுத்த பதமதனில் வடிசேர் குடிநே ரடவாக

கக்கு கடிவிஷமுங் குணமாம் ரணமூர்
பித்த வெறிகொடிய வறுமே கமும்போம்
கட்டி பிளவைதலை வலிபோங் கெலிபோம் வெடிசூலை

கத்தி ரணமுவயிர் வலிபோம் நலிபோங்
குட்ட குறவுகரம் விதிபோஞ் சதிபோம்
கற்கு மறிவுகுறு முனிகூ றினிதான் மனுவோர்க்கே

---

(7) விந்தாதி மதனசூரணம்.

தனனதன தானதத்த தனனதன தானதத்த
தனனதன தானதத்த தனதான

தகரைவிதை நீரின்வித்து துளசிவிதை பூனைவித்து
தனியதொடு நாயின்வித்து வரிகோஷ்டம்

தகமைசுர காயின்வித்து சலிலமுறு யானைவித்து
சரியுரவு மாலவித்து சடைமூலி

வகிலமுறு மூலிவித்து விலவுபிசின் சாதிவித்து
அரசுவிதை சாதிபத்தி ரிலவங்கம்

மணியுலவு சீர்பருத்தி விதையுமரு சானிவித்து
வதிவிடைய மேலமொக்க பயறோடு

பகரமொடு யானைத்திப்பி லிகணமு மோமஞ்சுக்கு
பலவுமிடை யாயிடித்து வடிதானும்

பசுவுடைய பாலின்மிக்க வெளுருசய மேசெறித்து
பதமுறவுந் தான்குடிக்கப் பிணிநோய்போம்

ககனமட வாளுதிக்க சிகரமட வாள்பதைக்கக்
கணிகைமட வாளெதிர்க்க சடந்தானுங்

கனகமுட லாய்மதிக்க கடிவிரக தாபமிக்க
கலையின்குரு மாமுனித்தன் மனுவோர்க்கே

---

(8) மேகத்தேணணெய்.

தனதனந்ததன தானதானன
தனதனந்ததன தானதானன
தனதனந்ததன தானதானன தனதான

விதிநினைந்துருக லாகாதோதின
மதியிலங்குபெரி யோர்சீர்தானுரை
வெடியணிந்தவடி யார்பானேயர்த முறைதானும்

மெருகிழங்குசிவ னார்வேம்போடெரு
கிலைமுருங்கையிலை யாவாரேயும்வெள்
ளறுகுகண்டமது சாறுழாக்குரி யெணெயோடு

வதிற்புனைந்துபடி தான்கோஷ்டாமதி
மதுரமுங்கடுகு ரோகாதாளிசை
யடைவசம்புடனு கார்போகரிசியு மிடுகாய

மடியகொம்புளிநன் நேராயோரிடை
பொடியிலங்குபடி சீராயோடரைத்
துடனெருங்ககரை தேயோர்பானையி லதிற்சேராய்

பதமிலங்கிரவி தானுனுள்வரை
யெடுகுலுங்கசுடு வீர்நீர்ப்பாவெனப்
பதியிலங்குமெழு காயேர்சீரொடு பதமாக்கி

படிவணங்குபெரி யோர்பாற்பூசையை
யிடுவிரங்கிமருந் தாடாய்வேதியர்
பசியடங்கவொடு நோயேயோடிடும் பதியோர்க்கு

சதிகிரந்திபெரு நோய்நீர்மேகமும்
கதிகலங்கிவிடு மேயோர்நாளையில்
சயமடங்குகர பானேர்பேயொடு பறந்தோடும்

சகமிலங்குகுறு வேதாமாமுனி
கவியிலங்கதரு யான்சீராய்திரு
புகழிலங்கவுடை தானூற்பாடிடு மனுவோர்க்கே.

---

(9) சுகஜீவனிப் பாணிதம்.

தனதன தானதத்த தனதன தானதத்த
தனதன தானதத்த தனதான

இடருறு மேகவெட்டை படர்தரு மூரல்சட்டை
கொடியிடர் நோய்விரட்ட முறைகாணும்

இகமுறு சோம்புகொத்த மலிநில வாகைசுக்கு
வினியநன் ஞரியொக்க விடையோரைஞ்

சடரழன் மீதுகட்டி படிசல மாறுவிட்டு
விடரெரி வாகவெட்டி லொருகூறு

யடவொடு நீரிறக்கி வடிவுற தேமணக்க
வழிமிசி ரீகரைத்து வடுப்பேற

வடிவுற வேகொதிக்க பதமுறு பாகுமிக்க
வனுவுறு நோயெடுக்க விவையேறே

மலசல மேககட்டு சடமுறு நீர்கடுப்பு
முலமுளை மூலரத்த விடுபோகும்

உடலெரி நாவரட்சி தடமறி யூரல்விட்டு
அதிகமு மூலிகெட்டி வனுவாமே

வெளிதரு யூனமிக்க வருளுற நோய்பலக்கும்
முனவனு வாயெடுக்க மனுவோர்க்கே.

---

(10) மெய்ஞ்ஞானகற்பம்.

தானதான தெய்தெய் தானதான தெய்தெய்
தானதான தெய்தெய் தனதான

ஆதியான தைமெய் யோதவா வதையை
யாடதேட தைசெய் வெளியாக
ஆதலீச னைதொய் யாரதார செய்கை
நீடுவாழ்வ தைமெய் கேளாயோ
நீரிலான தைகை யானெதேடி வைநெய்
நேருதீய தைசெய் பதமாக
தீதிலாது மெய்கை யாலேமேலதைசெய்
தீருகோழை யைநொய்க் கபடோட
தேறுவாம னெய்யை தீகற்றூளி யையவை
சேருபாக மைநெய் விரலாடி
சோதிமூல மைநை யாதுதேக மெய்செய்
சோரலாலை வைபொய் கடுகாரம்
சோறுபோல நைகை யாடுவேத னைபொய்
தோறுபோமி தைசெய் மனுவோர்க்கே.

---

(11) சஞ்சீவிச் சூரணம்.

தானதானன தந்தன தந்தன
தானதானன தந்தன தந்தன
தானதானன தந்தன தந்தன தனதான

தீதிலாதவ ரந்தண ரும்பெரி
யோர்கடேவர்க லந்துமு னின்றடி
யார்கடீமைய டைந்தமெய்ச் சிந்தையைத் தெளிவாக

சீருலாவும ருந்தென சஞ்சிவி
சூரணாதிய றிந்துப கர்ந்திட
தீரவியாதிம டங்கும்வி தங்களை தெரிவோமால்

கோதிலாத வேற்கொம்புவெங் காரமும்
சாதிக்காய்நறு குங்குமம் பண்புறு
கூருசானியோ மங்களி லங்கதிப் பிலிதானுங்

கூறுலாவுந லம்பர்க் கிராம்புகஸ்
தூரியேலம்நற் செண்பக முங்கடுக்
காயுதாணிமூ லங்கண மும்பெரு பசுபூரம்

சோதியானநற் சந்தன மும்பசி
யாவுகோரோச னங்க ளடங்கலுள் [கொள்
சூதிலாதிடை யொன்றுகற் கண்டுசூ ரணமாய்க்

சூலையோடுறு வன்சல மண்டியன்
நீர்கிரிச்சன முங்கடு மந்தமுஞ்
சூதுலாவெறி தங்குறு துன்பயித் தியமேழும்

நீதிலாதபித் தசலமும் பங்கமும்
நீரிடாதவி டங்கல டங்கலும்
நீர்விடாதடப் புய்பல துன்பமும் நீர்பாளை

நேருலாவும ருந்தையுட் கொண்டிட
ஞேயடாதொளி திங்க ளுடம்புறு
நேர்விடாதகக் கும்பமு னிங்குரை மனுவோர்க்கே.

12. அஷ்டாதிச் சூரணம்.

தான தத்தன தத்தத் தனத்தன
தான தத்தன தத்தத் தனத்தன
தான தத்தன தத்தத் தனத்தன தனதானா.

ஞால முற்றவண் மக்கட் பெருக்கமுன்
ஞேரு ரைப்ப தெடுத்த திருப்புக
மூலெ டுத்தந லிப்ப டுசெய்ற்றனே யரைவாமால்

நாணிலத்துறு திப்பி லிசுக்குநல்
லேல முற்றுவ ரத்தை நற்சித்திர
நாக புட்பம டுக்கு கடுக்கையுங் கருசீரா

மூல திப்பிலி யொக்க கடற்கதி
சாதிப் பத்திரி முத்த முனத்திரு
சூரி வித்தொடு முக்கி யமுக்குறு பெருசீரா

ஓம முற்றசி றுத்த வரத்தைவெண்
காய மொக்கச திக்கா யிந்துப்புநற்
காய மிக்கசி னப்பு றுசக்கையுங் கிரம்போடே

கோல வித்தும சக்கா யுலத்திச
மூல மொக்கவ டித்த திடைக்கிடை
கூட நத்தசு ரொக்க வருத்திடி பொடியாமே

கூட சக்கரை யொக்கக் கலக்கிநற்
சூர ணத்தையெ டுத்த வர்க்கித்தல
கூர்வ யிற்றுவ லிப்பு றகட்டியுங் குணமேலாங்

கால புத்துபு ழுக்க ளழுக்குபெண்
சூத குத்தற்று டைத்த விழுப்படர்க்
காய மிக்கக டுப்பை யெடுக்கவு மிவைதானே

காச முற்றக பத்த பூல்வெட்டையு
மாசி குற்றம கத்து மகத்தியர்
காத லுற்றவ குத்த மருத்துவ மனுவோர்க்கே.

---

13. பறங்கிப்பட்டைச் சூரணம்.

தத்ததன தான தந்ததந்த
தத்ததன தான தந்ததந்த
தத்ததன தான தந்ததந்த தனதான

சுக்குமிள கேல மும்பரங்கி
சக்கைகண மோடி சைந்தசங்கு
சுத்தகொடி வேலி யுங்கிரம்பு கார்பேரகி

துப்பலறு வாய்வி ளங்குசெம்ப
ரத்தைசிவ மேரி லங்குபுங்கு
சுத்தமுற சீர கம்பெருஞ்சி ரகமேசா

திக்கநறு ஓம முந்தருந்த
பத்ரிகடு காய்நி றைந்தமஞ்சள்
திப்பிலியின் மூல முங்கலந்த தருகோலஞ்

சிக்குசிறு நாக மும்புசெண்ப
கப்புமமு ராகு மங்குகுங்கு
மப்புசெறி யோட கண்டமொன்று கதிர்யீது

சக்கரவெ காய கொண்டிலங்கு
தக்கபொடி யாக்க லந்தருந்த
சட்டைரண மூர்க்கி ரநதிப்புண்கள் சுரமாறுஞ்

சத்திகுண மேக முஞ்சிரங்கு
குட்டமொடு தாக முமபரங்கி
புத்துபுழு வாடை ரிந்தமண்டை வலியோடும்

கக்குவிட மூரலும்பதுங்கு
பத்தியமு னேவி ளம்புபன்றிக்
கைப்புபுளி சார்க டிந்தநண்டு கருவாடுங்

கட்டுபொடி சூர ணம்பகர்ந்த
சட்டைமுனி தானி லங்ககண்ட
கற்பைபுக ழால விழ்தங்கொண்ட மனுவோர்க்கே.

---

14. சஞ்சீவிக் கிருதம்.

தனதன தனதன தந்தத் தத்தன
தனதன தனதன தந்தத் தத்தன
தனதன தனதன தந்தத் தத்தன தனதான

உலகினி லடியவர் பங்கப் பட்டது
குலமுறு பரிமள மங்கைக் கிட்டவ
ளடியிடை படமுடற் கொண்டுப் பட்டது மவைமீது

உடலள வடுபடு புண்கட் டிப்பரு
கொடியிட ரொடுவினை துன்பப் பட்டதிற்
கொருமுறை யறைகிற வங்கக் கற்பக நெய்தானும்

நலமிள கொடுவில வங்கப் பட்டையு
மிலையுறு வதிமது ரங்கற் சுக்குள
பலவடை யிலைகொடு பைங்கத் திப்பிலி திரிபாலை

நறுகுல சிறுஇலை யம்பெய்ப் புடலொடு
செரிபெரி சிதையொடு கண்டக் கத்திரி
நவமொடு மலரில வங்கச் சிக்ககத் தொடுவேலம்

பலமரை யதிலதை கொண்டச் சத்திடு
படிநறு கிருதமி லங்கக் கிட்டுரு
பகவனி ரவியிற் றங்கக் கட்டிரு தினமேறே

பதமொடு வனலிடு பொங்கப் பக்குவ
மதிலதை யெடுகொடு வங்கத் துத்துற
பதிசுரரோ ணிதமுறு பொங்குச் சுக்கில மிருவாறும்

மலமிரு கலிசல மண்டிக் கிட்டலும்
சதையடை யழிசல தங்கற் கட்டலும்
வலுவுறு சுகசல விந்திற் கட்டியுங் கரையோடும்

மருதரு முடலழ கந்தச் சட்டமுங்
கலைமக ளுறுசெறி துங்கப் பட்டமும்
வருமுட லிவைகிரு தஞ்சுத் தித்தல மனுவோர்க்கே.

---

15. மேக ராஜாங்க எண்ணெய்.

தனன தனதன தனதன தனதன
தனன தனதன தனதன தனதன
தனன தனதன தனதன தனதன தனதான

தகரை யிலையொடு பொடுதலை கொடிவெலி
சிகர புளியிலை களியிலை வழுதலை
தகளி சிறுவிலை கறுவிலை சுரவிலை துணவோடு

தருவி னரசிலை புரசிலை கரிசலை
கொடிவெள் ளறுகொடி களசிலை துளசிலை
தகுதி யவுரிலை சவுரிலை கொவையிலை கொடிநாரி

பகரு முருகிலை பெருகிலை குருகிலை
கொடியின் வழுதலை தழுதிலை கழுதிலை
பலவு மிடியிடி எடுயெடு பிழிரச முழக்காக

படியின் கடைவகை மிளகொடு மலியொடு
கரியின் மிளகொடு கணமொடு சுணைகொடு
கொடியை செறிகடு குரணிடு பரிமள கற்பூவும்

அகில முறுவதி மதுரமு மதிவிடை
யமதொ டிலவமும் வகைவகை பலமரை [தே
மடிய விடிபொடி யரைகரை செறிவிளக் கெணெய்வா
யதனை கலசெறி பகலவ னிரவியி
லொருந னிடுதழ லதிகொதி தளபுள
வகட மறவட வுடனெடு சிடமதி விடுநோய்க்கே
சகட மிதலை வலிகட கடனென
இடரை தருகொடி சூலைவலி கடசொறி
கொடிய பருவிடர் சிறுசல மடைபல தருமேகஞ்
சடல முறுபெரி நலியொடு கெலிவிடு
விகட மறவழ லெரிபடு வெறிகடி
தணிய தருமறை குறுமுனி யருளிது மனுவோர்க்கே.

16, மதன கற்ப மாத்திரை.

தனதனத னந்தனந் தந்தனந் தந்தனந்
தனதனத னந்தனந் தந்தனந் தந்தனந்
தனதனத னந்தனந் தந்தனந் தந்தனந் தனதான

பலபலக தம்பமும் பண்டமுந் துண்டமும்
பணிமலர கங்கையுங் கொஞ்சலும் பங்கமும்
பரிமிளை யிலங்கலும் வெங்கரஞ் சண்டையும் பலநீதி
பலகலவி ணங்கலுந் துஞ்சலுஞ் சஞ்சலும்
பலகறிவி டங்கலுங் கண்டமும் நஞ்சையும் [தூ
பலவிதவி லங்கிவு ணங்கலுங் கொண்டுமன் னவர்மீ
நலமறவ ழுங்கலுந் துன்பமும் வன்பிணி
தருமெனவ டங்கவொன் றிம்மருந் துண்டுரைத்
தவமுறுவி ளங்கவெண் சந்தனங் கந்தமுஞ் சொறி
[யோமம்

நறுசெறிக ணங்களுஞ் செண்பகங் குங்குமம்
நளிரிடுகி ழங்கஸ்வ கெந்தியும் லிங்கமும் [பாலை
நவகொடிதி ரங்கமுங் கொம்புடன் மஞ்சளுந் திரி

குலமுறுநெ ருஞ்சியுங் கஞ்சமுங் குஞ்சரங்
கணமொடு லவங்கமுஞ் செங்கமுஞ் சம்பரங்
குறியிடுவு ளுந்துடன் கண்டக மண்டமு மிடுமேலம்

குலவுமில வம்பிசின் வங்கமுந் தங்கமும்
கொடிநல்பவ ளங்களுஞ் சங்கதுங் கொண்டுடல்
கொடிமி னடங்கிடிந் தொந்தநன் கஞ்சவும்-பலமாறே

சலமுறுது லங்கொடுங் கண்டமெண் டன்பல
மடமரவரை கொண்டுகொண் டுண்குடம் ரம்பவுஞ்
சரிநடவு தும்பர்கண் டென்படு மன்மதன் இடம்வா
[மும்

தடமுறும டந்தையுங் கொஞ்சவுங் கெஞ்சவுந்
தறுபிணியி டும்பையு மஞ்சவும் பஞ்செனம்
பரவுகன கஞ்சடந் தங்குமந் திந்திட மனுவோர்க்கே

---

17. கப இராஜாங்கம்.

தத்தத்தன தத்தத் தனதன
தத்தத்தன தத்தத் தனதன
தத்தத்தன தத்தத் தனதன தனதான

முத்துப்பவ ளத்தைத் தழலிற
பற்பத்தொடு சுக்குத் திரிபலை
முத்தத்தொடு பட்டைக் கணமொடு நறுகோஷ்டம்
முத்தத்தொட ரத்தைத் தடையிடை
குத்திப்பொடி யொக்கக் கிருதமுஞ்
சிக்குற்றுதெ நெய்க்கொட்ட ணையொடு விருகாலம்

செப்புத்திரு பத்துத் தினமொடு
கட்டிப்பரு ரத்தப் பிரமிய
செப்புற்றன புத்துப் புழுவொடு — படுவீழல்

குத்துப்புகை கொக்கொக் கெனவிரு
மற்றொக்கடி ளைப்புச் சயமொடு
குக்குக்குகு குத்தற் றலைவலி — பறந்தோடுங்

குற்றத்தொடு வெற்றத் துலகினி
லுட்கொட்டகு முற்றிற் பலகறி
குக்கிக்கொடு சுத்தப் பரிகரி — பதமாகும்

பற்றுத்துணை யுற்றக் கடவுடன்
சித்தித்திட பற்றற் றறுபிணி
யுற்றத்திட சொற்கட் டருளவை — யறியோர்க்கு

பட்டப்பிணி குட்டக் கலிமுத
லுற்றத்தனை சிக்கற் றருமருந்
திற்கத்திடு பட்சக் குறுமுனி — மணுவோர்க்கே

---

18. அகஸ்தியர் குளம்பு.

தன்ன தந்ததன தன்ன தந்ததன
தனன தந்ததன — தனதான.

கடுகொ டண்டுதக டரித ரங்கணமு
மிரத வெங்கணமும் — விடநாபி

கடிய விந்துவை னுடபெ ருங்கயமுங்
கருசி ரங்கமனோ — சிலைதானும்

கொடும ருந்துவகை படிக ளஞ்சியொடு
கொடிவ ளம்படிவை — சமனாக

குறிம டங்கவிட மெலையெ டுங்கனலி
வறுநொ ருங் கவிடி யரைத்தாடாய்

இடுது டங்குகட முடன டிங்கிமல
மிடுதி டண்டலறி வளியாட

விடிமூ ழங்கியுடல் படப டென்றுவரு
பிரிக ளண்டுமவ கசடாஜும்

நடுந டிங்கிபல நலிமடங்குசுக
நறும லங்களழி பலநோய்க்கும்

நறும ருந்துகுறு முனி குளம்புபெயர்
நலவ ருந்துமுறை மனுவோர்க்கே.

---

19. மதன சிந்தாமணி லேகியம்.

தனதன தனதன தனதன
தனதன தனதன தனதன
தத்தத் தனத்ததன
தத்தத் தனத்ததன தனதான.

தரணியி லிவையரி தரிதகி
பலமுனி யருடுரை மருவவர்க்
குற்றப் பிறப்பிலுல
கத்திற் பிழைக்குமுறை

சரிபுன லனலடி கொடியொடு
சிறுகிள வறிவில வழுமறி
முத்தப் பிறப்பணையுந்
துத்தித் தவெட்டிவெ ரொடுசிந்தி

தணிவில பனியொடு மலரார
சரசொடு புரசதி மதுரமு
மொக்கக் கடுக்கநறு
சுக்குற் றெடுத்தகண
சரியிடை யிடையிரு பலமது
வுருபடி புனலன லெரிவடி
தப்புற் றெரிக்கிகடை
கற்கத் தெடுக்கவகை முறைகேண்மோ

வீரிகண மிளகுட நிலவதி
மதுரமு மலிதொகை மிளகொடு
இப்பத் திரித்தளிசை
பத்ரிக் கடுக்கயொடு
மருசுக ரசவிரை யசுவமு
மபிநெடு புனலிரு விரைபரு
தூத்திப் பருத்திவிரை
சுக்குச் சதிச்சுகி ரகமோடு

மறுதறு விலவுரு கரிகண
மொடுசிறு பயறொடு சிறுநக
வப்புற் றெடுக்குருவெ
ரொக்கப் பொடித்துசெரி
ஓதமது வுழுவரி சொடுகொடி
கனிதுள சொடுவிரை தகரைவித்
தொக்கப் பொடித்துசம
மிக்கக் கொரக்கரிலே. பொடிசேராய்

திருகல சதிலவை புனலதி
விடுசய மறுபடி யுறவன
லப்புற் றெரித்துபத
மிக்கப் பொடிக்கிளறி

தெனுமினி யரைபடி கிருதமு
மொருவுழ கிடுகிளர் பதமொடி
 றக்கிக் கொடுத்ததுட
 விற்கொப் பெவர்க்குறைய கனகாமோ

திருமறை யுருவக மிடைதரு
மறுபடி தரிசனை தருமுள
 மிக்கத் தரிக்குமுனி
 சித்தர்க் கடுத்தமனு

சிறுசல மெழுவகை யிருபதொ
டொருவகை குலையெரி வலியது
 வத்துத்தெ ரப்புவிரு
 மற்றக்க கத்துமிடர் நலிதானும்

கருவுரு கடிவிட மதுகப
மறுமுக மொளிபுரை வடிவம
 தத்திற் கெதிர்த்தகரிக்
 கொப்புக் கமர்கைவலு

சுதறிடு கலைமக ளலைமக
விலைமக ளிடசெரி புவிதனி
 யொக்கக் கலக்கருணை
 சிக்கித் தொடுக்கமனை வசமாட

கலையுரு பலமுனி யருளின
முறையதி குறுமுனி தருநெறி
 யிற்கொப் பகத்திலுடன்
 மிக்கத் துளுத்துமத

துதிபெரி யவர்பதங் கடவிளை
நிதஞ்செபி வமுதனி கொடைகொடு
 துத்தப் பதத்திடும
 தத்தைக் கொடுக்குமிம் மனுவோர்க்கே.

---

20. சீனச் சூரணம்.

தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனத்தத்தத் தனத்தத்தத் தனதான

திருச்சிற்றப் பெருப்பற்றிற்
கலக்குற்றக் கருப்பத்திற்
செறித்தப்புற் றிடர்ப்பற்றிப் பலமேகஞ்

செறித்தப்பிற் பிறப்புற்றிப்
பதிற்கெட்டச் சடத்திற்கொட்
டிருச்சித்துத் திருத்திப்பி விடுவோமம்

சுருப்பட்டைக் கொடிச்சித்ரத்
தொடுச்சுக்குக் கணச்சக்கை
கொடுப்பைச்சித் தரத்தைப்பொற் கடுங்காரி

கடுக்கக்கொட் டரைத்தப்பத்
திரிக்கொத்தக் கழிச்செப்பத்
திரிக்கக்க சுரத்தொப்புக் கிரம்போடு

உருக்கற்குத் திடைக்குற்றப்
பலத்தொக்கச் சினச்சக்கைக்
கொடுக்குத்தித் திடித்தட்டிப் பொடியாக்கி

உடற்கொட்டக் கிடற்பட்டப்
பருப்புட்கட் டிருத்தட்டுப்
புடைப்புத்துத் தடுப்புப்பத் திடுசூலை

சிரத்திற்புத் தனப்புத்துத்
திமிற்பட்டக் கடுக்குட்டத்
திறத்தைச்சொற் றுறத்துற்றக் கிவையாகுஞ்

திகைப்புக்கொக் கிடக்கொக்குப்
புளிப்புப்பற் றிறத்திக்கத்
திரிக்கைப்பற் றிடுத்துத்த மனுவோர்க்கே

---

21. மலபந்த நிவாரணி.

தத்தத் தத்தத் தத்தத் தத்தத்
தத்தத் தத்தத் தத்தத் தத்தத்
தனதன தனதன தனதன தனதன
தனதன தனதன தனதான

சித்துப் பெற்றக் கற்பத் திற்சட்
டத்தைப் பெற்றுத் தக்கத் தொக்குத்
திருவுல கினினுற வமுதொடு வருசுவை
யவைநட படிசெரி சடமீது

சிக்குற் றிற்குற் றச்சட் டத்திற்
பட்டுக் கெட்டுத் தொக்கிப் புக்கித்
திரியென மலமுற நலியிட ருடனுறு
வவையற விலைமுறை யறைவாரால்

பத்திச் சித்திற் சுக்குற் றக்ரா
துத்தித் தித்திப் புக்கட் டைத்திப்
பிலிவட கரையில வணமிள கொடுகண
திரிபலை யதுவிடை யவையோமம்

பத்திச் சக்கைத் தொக்கச் சித்தத்
தத்திப் பத்திப் பட்டைக் கொத்த
மலிபிடை யிடையொரு பலமொடுகிலையா
வரையடி யிடுசெறி பொடியாக

சுத்தத் தொக்கக் கெட்டிக் குத்தித்
தொட்டுத் தக்கக் கட்டித் திட்டத்
தொடுசம னுெடுசெறி சிவதையை யிடிபொடி.
கொடுவெளுர் சயமுட னெனெணய்வாரே

தொக்கச் சிக்கிற் றுட்கொட் டக்கச்
சித்தர்ச் செப்புற் றப்பத் தொப்பச்
சுதனென வுறவட லிடைகட முடனெுடு
கெடிபெற மலமழி. குடல்வாதம்

புத்துக் கட்டிச் சட்டைப் பட்டைப்
புட்கட் டிட்டக் குத்தற் றுட்டப்
புழுவுக ளொடுநடு பழமல சலகப
மொடுபல பலகலி யிடர்யாவும்

புக்கிக் கட்டுப் பட்டுச் சிக்கற்
சுற்றப் பெற்றுச் சட்டத் திற்குப்
புல்னல முறதரு கலைதெரி குறுமுனி
யருளுல கினிலிது மனுவோர்க்கே.

---

22. சிவனர் வேம்புத் தயிலம்.

தத்தா தனத்ததன தத்தா தனத்ததன
தானத் தனந்ததன தானத் தனந்ததன
தத்தா தனத்ததன தத்தா தனத்ததன
தானத் தனந்ததன தானத் தனந்ததன
தத்தா தனத்ததன தத்தா தனத்ததன
தானத் தனந்ததன தானத் தனந்ததன
தனதன தான.

எக்காற் புவிக்குண்மனு முக்காற் புடைத்தெழுந்த
நோயிற் கிடந்துமறை வாகப் பிறந்ததென
வக்காந் றரித்தகரு சிக்காய் முளைத்திருவர்
தீதைத் தொடர்ந்துமணி நாதத் துறைந்தகரு
விட்டோரா லெட்டுகுண மெட்டோடு யிற்கலைக
ளாடித் திரிந்திரறுங் கூடித் துரைந்துருவாய்
நலியுடலாகி

இக்கார ணத்தினரம் பிற்கோ டிரத்தமிடர்
நீரைப் பொருந்திமெக மூறிப் பறந்துலகின்
முத்தாய்ப் பிறப்பமுதுண் டத்தித் துடற்குள்ளுறு
மாலத் துரைந்தபல கோலத் தெருந்திவய
தெட்டோடு மெட்டுலவ பட்டாடை கட்டவளோ
டோடித் திருந்தணுகு லாடித் தயங்கிபல
வகை நெறியாவுஞ்

சிக்கூர லூற்றமனு கற்கூரல் வித்தைமறை
யோதித் தெளிந்துசில கோடிப்ர பந்தகலை
சித்தாதி சித்துகரு வித்தாதி யெட்டுமுறை
யாடித் திருந்துனைமெஞ் ஞானத் தெரிந்துலவ
சிட்டாய்ப் பறக்கநலி கட்டோ டெனக்கரைந்த
மூலித் தரங்கள்கடை சாரத் தடங்கள்கொடுத்
திடு முறைகேண்மோ

முக்கா வளைச்சிறிய முத்தார் நகைப்பெணில
வாகைப் பொருந்தடிநல் பேர்முட்டி லிங்கமுயர்
நற்பேர் மருத்தொடுவெள் ளைச்சார ணைப்பொனுறு
வாலித் சிறந்தறுகு சீலத் தழிஞ்சியொடு

சிற்று தனத்தநகை முத்தா ரடியுமிள
கோமஞ் சதஞ்சிரக மாவின் தொலிமணியு
எடி விதைகாணீ

நக்கா தளியின்விதை யுக்கா சுரையின்விதை
பேயக் குமட்டிவிதை மாயப் பிரக்குவிதை
மிக்கார் பிதத்துடனு சொக்கா அபஷியுமை
காரஞ் சிரம்விஷமு பேரம் மிளகதுவு
நெட்டாய்க் குமட்டிவிதை சொட்டாய்த் தகரைவிதை
ஆலத் தரவளமு மூலத் து றுவகைகள்
முறையிது தானே

திக்கோ ரெடுத்திடுசெங் கத்தாரிப் பட்டைகொடி
வேலித்தா தாண்டைகரி சாலிப்பிர சண்டபுற
விக்கோ டரைத்துசிவ சொக்காவ னத்தவனைத்
தேடிப் பிடிவகைகள் சாடிச் சமனவையே
குட்டாங் குழித்தைலஞ் சொட்டாங் கொடுவதனை
காதப் புறத்துருட்டிச் சேதித்தவை யுருட்டி
இதின் குணங்கேண்மே

பொக்காறு றுவலிகள் தக்காதெ னப்பணிய
நாடித் தணிந்துமிக வாடிக் கலங்கிவிடும்
சிக்கோ டுளப்புடைகள் சட்டே களட்டுடலிற்
சூலைப் புரண்டுதலை காலைப் பரண்டிசிப்பு
குட்டேகா மத்தோடுறு விட்டேடு தித்தலறு
தோழப் புலங்களுறு காசக் கபங்கிருமி
யதுவலரோடே

குக்கா டலக்கைகணங் கெட்டோடும் பித்தர்குணங்
கூகூ வெனக்கலங்கு தாதா தெனக்குணங்கள்
விட்டே பறக்குந்தயி லத்தே யெடுத்தநைந்து
நாளைத் துடர்ந்துபதின் வேளைக் கடந்தபின்பு
கொட்டே வனைப்பணிந்து தொட்டோ கொடுத்தவ
நோகப் புலம்பரமண் டாடித் தனங்களிது [ளுள்
முறை மனுவோர்க்கே.

---

23. பலகூடி மேகசஞ்சீவி.

தனத்தத்தத் தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனத்தத்தத் தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனனதனதன தனனதனதன
தனனதனதன தனனதனதன
தனனதனதன தனனதனதன தனதான.

கதிர்த்தக்கப் பதிக்குப்பொற் பதிக்குப்பத்
தனப்பெட்கட் டுளுக்குப்பொற் குளுக்குப்பட்
டுடைகளொடுபரி மளககயல்விழி
கழகதளமரி யழகுகுயில்மொழி
சுழலுநடையிடை கொடியபடமுறு மதிஞாலே

கலக்கக்கட் டிருக்கப்பட் டுளப்பொக்குற்
றிடர்த்துக்கத் துடற்பக்கப் பிணிச்சொர்க்கப்
படருமடிமுடி சுழியுமிடைநடு
துடருமுடலவ ரிடருகடிவிட
மரவமொடுகடி முறைமைபகருற வரைவாமே

மதித்தக்குற் றுடற்சத்தட் டிடச்செப்பொத்
தசத்தொக்கக் கரத்தைச்சுப் பிரச்சத்திச்
சரணையவரையு மரசுமதனுறு
வரியலெறுவெலி யமணமதனொடு
முரியுமதனத னெறிமையநிலையிட வடைபூதம்

படைப்பட்டைப் பவற்பட்டைக் கடுத்தக்கக்
கறிச்சத்திக் கெடுப்புத்தற் கரைப்பத்துச்
சிவதையு றுமடி தெரியுமிருபடி
செறியகடுவொடு பிரபுதணிநனி
பெரியவரவையுங் கரியசிரியருஞ் சதியோடு

மதிக்குப்புப் பெருத்தக்கத் ததிக்கட்டுத்
ததிற்சுட்டுத் தடிக்கொத்துத் துடக்கிட்டுத்
தகமையெலியத ளமணமதனுமே
கரியபொகியிரு பலமுமதைநிறு
நறியவிடுகட மதனிலிடுபுடம் வகையாக

மடக்குத்தட் டொளித்திட்டப் படிக்கட்டுக்
குளித்திட்டிப் படிக்கட்டத் தரைக்கட்டுத்
தயிலகுணமிகு தனிமையுயரிது
வகிலமனுபுக ழருமைபெறுகதி
யரிசியுரியது மரையல்நடுவிடு நிறையோடே

சதிக்குட்டத் துடத்துக்கச் சனிக்குக்குக்
கரைத்துய்க்கத் திறக்குற்றப் பிடிப்பிக்கக்
கருவிகருமழை யுருவுவிஷமது
திரிபுகரனுட னறவுதரவொளி
தருமமிடதுணி யிரவுபகலென மறவாதே

தனிக்கர்த்தர்க் குளத்தொத்துக் குணக்கற்றுத்
துதித்தெற்றுத் தனிப்பற்றுப் பலத்துற்றுத்
தனையனுருபெரு தலைமைதருமிது
தனியவிருமணி யிடையிலனலெரி
மரணமறுமறை குறுகுமுனியருள் மனுவோர்களே

24. பலமூலிகைக் கற்பம்.

தனன தான தானன தனன தான தானன
தனன தான தானன தனதான

ககனமேக நீராட வகில மீது சேராட
கருது மூலி காணுட மனுமீது

கருவி மேக நீராட வுதிர சேரி நோயாட
கலருகாய மீதாடி வருவோர்க்காய்

அகில மேனி பாதாடு கரிய சாலி மீதாடு
வரசு பூவு மேயாடு திரிபாலை

அரவ ணுதி பூவாடு குமரி யாரை சீராடு
வசுவ வேரு மேயாடி வருவாயே

மகில ஞரி வாயாட விரத மாம ஞராட
மயிலு மாட நீயாடி வரவேணும்

மலையி லாடு வாராடு மதன மாடு தேவாடு
மறைய ரோது வாறுது மிவைமூலி

சுகம தாட நேராம னடுவ ணுட நோயாடி
சருக லேலவ வாணுடி வருவாயே

தனிச மூல வாராடு சருவ லோக சீராட
தருமவேத நூற்பாடு மனுவோர்க்கே.

---

25. வயிரவ மாத்திரை.

தத்தத்தத் தத்தத் தனதன
தத்தத்தத் தத்தத் தனதன
தத்தத்தத் தத்தத் தனதன தனதான

முத்திச்சித் தர்ச்செப் பொருமுறை
யுற்றுச்சொற் பச்சைத் தருநபி
முத்துக்கோட் டைக்கொப் பிடுவிடை நெரிவாளம்

முற்றக்கற் கொப்புற் றிரதசி
வப்பைக்கற் குத்தித் தெடுபய
ரொப்பப்பிற் கைக்குத் தரையொடு வனுபானம்

பத்ரிச்சக் கைத்திப் பிலிசெவி
யொக்கச்சுக் குச்சித் திரகொடி
பக்கக்கட் டத்திப்பிலியொடு மருவோமம்

பற்றப்பிற் கொட்டித் தழலினி
ரக்கிக்கொட் டக்கத் தவையொடு
பற்றற்கட் டத்திற் கொடுவிட பலதோஷம்

குத்தற்பத் திப்பச் சுரகுளிர்
முக்கற்கற் கற்குக் கலினூறு
கொக்கொக்கொக் கொக்கக் கெனசய வயிர்நோயால்

குக்குக்குக் குக்குக் குகுவெண
சிச்சிச்சிச் சிச்சித் தலர்சணி
குத்திப்பக் கத்திற் கிளுவலி — யிடர்யாவும்
சித்துப்பச் சைச்சுற் கிவையமு
தத்திற்கொட் டக்கப் பலநலி
திக்குக்கெட் டற்றுற் றுடலுறு — மிவைதானே
செப்பற்குற் றக்கக் குறுமுனி
சித்தர்க்கொப் பிட்டுத் திருகவி
தைக்கக்கொப் புற்றுத் திருபுகழ் — மனுவோர்க்கே

வைத்தியத் திருப்புகழ்
முற்றிற்று.

பிஸ்மில்லாஹி.

வைத்தியத் தனிப்பாடல்கள்.

திருப்புகழ்ச்சந்தம்.

26. மேக சஞ்சீவி யெண்ணெய்.

தத்த தானதன தத்தத்த தானத்த
தத்த தானதன தத்தத்த தானத்த
தத்த தானதன தத்தத்த தானத்த—தனதான

முத்த பூவரசினின் பட்டை காய்ப்பத்திரி
மெத்த பிர்மிய வழுக்கைக் கழச்சியும்
நத்து மிலங்கையுள் ளாத்தியின் பட்டையு=நலமாக

மெத்த நுணுவிலை சங்கொடு மேனியும்
முத்தி ருக்கஞ்செ விதவசி சடைச்சியும்
பத்தி செருப்படி யிரண்டு முக்காவளை=பதமாக

சித்த வெள்ள றுகை யாஞெச்சி யிரண்டுடன்
மத்திரு வாத்தியும் வெள்ளெருக் கொடுதலை
உத்த விடுகொஞ சோவைகு தம்பையு=முறவாக

தித்திரு குரும்பையுஞ் சிவனர் வேம்புட
னுற்ற கிரந்தியின் ஞய் மணித் தக்களி
பற்றிய புங்கினின் பால்முடக் கொத்தனும்=பரிவாக

வத்திய வாத மடக்கியும் வில்லையும்
பெற்றிடு குக்குடத் தவரைநு ணுப்பட்டை
மெத்தவிவ் வகையெல்லாம் படியது காலதாய்=விரை
[வாக

கொத்தனின் சாறது படியரை யாகவும்
கத்த ளையினர சம்படி யாகவே
பத்திடும் பெருவாயன் லெத்திருப டிபெண்ணெய்=
[படிநாலே

இதுவுமது.

தான தனதன தான தனதன
தான தனதன தான தனதன
தான தனதன தான தனதன—தனதான

நாலதி லேசெங்கத் தாரியொடு பறங்கியது
நால் பலம் காலிசம் பாலையும்
மேல்வலம் புரிச்சங்கு வாத கரப்பனும்=விதமாக
கோல ருசியும் கம்பிப்பிசின் பிரப்பக்கிழங்
கேயிவை யொருபலம் வேம்படை காலுடன்
தாலபெருமரப் பட்டையுள் ளியற்பலம்-சதிராக
நால முடனிவை காய்ச்சி விடுவதில்
மேலிடு துத்தமுந் துருசி விராகனுங்
காலிரு வாகப் பொடித்திரு நாலுமே=கருவாக
வாலகதி ரோன்முனம் வைத்துமுன் னுளடுப்
போல முடனெரித் தேமெழுகு பதத்தினில்
சால ரசகர்ப்பூரம் ஓர்விராகனும் பொடித்=தடவாக
சேல கலசத்தி னுள்வைத்துமுன் னுட்கொடுத்
தாலறுதினம் புளி லவணமும் புகைவிடி [ம்
லேயதின் மேகமெல் லாமறும் புண்கிரந்=திகளோடு
சூலையு மேகவாய் சூசிகா வாயுவும்
கால கற்பிடிப்புத்து குஷ்டமு யோனிப்புண் [மோ
மேல வண்டுகடி கெற்பந்தானுறும் மேகசஞ்சீவியா

27. கிரந்தி யெண்ணெய்.

தத்தன தானன தத்தன தானன
தத்தன தானன தத்தன தானன
தத்தன தானன தத்தன தானன—தனதான

பற்றிய சிற்று மணக்கெண்ணெ யிருசேர்
முத்திய மாவிலிங் கப்பட்டை தானுமே
அத்தை யரையெனும் பிச்சினின் காயிரு=மளவாக
உற்றமிரு தாருசிங் கியிருவி ராகனு
நத்தியரைமுன் மருந்தினில் ரேகித்து
வற்ற வெரித்தது சேரு மளவினில்=வடிவாக
சுத்த மீருள்ளி யிருபலந் தானு
ரித்ததை யறுத்துப்பின் னெண்ணெயிற் சேர்த்தெரி
பத்திர மாமெழுகு பதத்தோ டிறக்கியே=பரிசேடோ
சுத்த மானாயக னத்தொழு தோர்பலம்
உற்ற புளிபுகை யுப்பது நீக்கியே
மெத்த வருந்து போசனம் வெந்நீருடன்=விதமாக
மற்றதினமு மறுதினந் தான் கொடுத்
துற்ற கிரந்தி யறுவகை தானறும்
பத்திய மாகப் பருகிடிற் போம்பிணி=பரிசாமே

---

28. நவமூல சஞ்சீவி.

தானத் தனதன தனதன தனதன
தானத் தனதன தனதன தனதன
தானத் தனதன தனதன தனதன—தனதான

வேலைப் பொருவிழி வெருகுடன் மறள்மிகு
சாலப் புளியதி னரளைகள் சதிருடன்
கோலக் கரணைக ளிருவகை யதிலிடு=கொடுவேற்கள்

சாலப் பிரண்டையுஞ் சதிருட் டிந்துவுங்
கோலத் திருகடு கோமமுள் ளிஞ்சியுஞ்
சேலத் திடுதி லிருநாழியுந்=திகழ்சீரம்

வாலப் புளியொடு வருபுனல் முருங்கையும்
மேலக் கரந்தையு மிடுக்கு வேம்புடன்
பாலித் திடுதழு தாழையு.நொச்சியும்=படர்வேம்புஞ்

சேலொத் தேசம னதிகள்ஙிம்பச் சாற்றினி
லூறத் தான்விடு முலர்த்திடு சூரண
மாலித் தேகொள வாயு வரோசிக=மணுகாதே

சாயப் புரிமுல மொடுமிக நலிவுறு
வாதத் துதிரமு மலமுளு வெளியடி
மூலப் பலபிணி யடிபடு மிதுநிச—மறிவாயே

மூலக் கனவ்பல புடூமிகு வளியொடு
மூளக் கினிபுரி துயரெது மொழிவுற
தேகத் திடமழ குடன்வரு நலமிக—வுளதாமே.

பிஸ்மில்லாஹி.

கூழ்ப்பாண்ட

மதன சிந்தாமணி.

வண்ணம்.

(I) கோச்சகம்.

ஆழ்ப்பாண்ட வமுதையுறு
மந்தரத்தோர் மானிடர்க்காய்
வாழ்ப்பாண்ட பொதிகையுறு
மாமுனியுற் றருளினதே
நீழ்ப்பாண்ட மேகமுறுந்
தீதையுற்ற நோயருக்காய்க்
கூழ்ப்பாண்ட மதனசிந்தா
மணிதனையே கூறுவதே.

தான தத்த தத்த தத்த
தான தத்த தத்த தத்த
தான தத்த தத்த தத்த
தான தத்த தத்த தத்த

தனதன தத்ததன
தனதன தத்ததன
தனதன தத்ததன
தனதன தத்ததன

தானதன தானதன
தானதன தானதன [தன தானனு
தானதன தானதன—தானதனதத்த

பாணி லத்திற் சித்தர் செப்பு
வார்ம னத்தைப் பற்றித் தக்கு
வார்ம னுக்குட் சிக்குற் றிட்ட
வார ணைத்துந் தங்கத் தக்க

வகையதிற் கும்பமுனி
துகையினிற் பம்பரம்போற்
றகையனி யம்புபெயர்
மதமுறு சிந்தாமணி

லேகியம்வி டாதவைபோ
லேகிடையா தேயமுதம்
போகமுறு பாகமிவை—விட்டிருப்பதேது

வார்பெ ருத்த சிற்ற முட்டி
வேர்பு னற்றண் டொக்க துத்தி
வேர டுத்த முத்தம் வெட்டி
வேர் பிரப்பனைச் சங் குற்ற

நறுநின்றி வேர்நெருஞ்சி
சிறுகீரை வேர்பெருஞ்சி
ரகம்வில்வ வேர்கருஞ்சி
ரகம்சீந்தி வேர்பொருந்தி

ஆவரையிற் பூவொடுவித்
தால்விழுதுந் தாழையின்வல் [தாளும்
லாரையிள நீரும்வனைக்—கைந்துபலந்

வாரி யப்ப டிப்பு னற்குள்
ளேய டுப்பெ ரிப்ப னற்குள்
ளேவ டித்தொ ருப டிக்குள்
ளேயெ டுத்த தற்கு கர்க்கந்

திரிகடு செண்பகப்பூ
திரிபலை குங்குமப்பூ
வதிமது ரங்கள்கொத்து
மலியில வங்கப்பட்டை

மாதளைவித் தாதண்டைசிற்
றுமணக்குத் தாமரைமுற் [பாகம்
றும்பல்கொட்டி சாரணையுற்—றேபெடுத்த
இவைபோலுங் கர்க்கவகை கேளுமே

---

(2) கோச்சகம்.

இந்தமருந் தித்தனையு
மெண்படிநீ ரிற்கரைத்துத்
தொந்தமுடன் தீயெரித்து
துகைநீ ரொருபடியாய்
அந்தமுடன் கர்க்கவகை
யத்தனையுந் தூள்சேர
வந்தவண்ணக் கலையிரண்டில்
வருமருந்தைக் கூறுவனே.

பூமி சர்க்க ரைக்கி ழங்கை
பார்சி லப்ப னைக்கி ழங்கை
பார்பு னற்ற னிற்கி ழங்கை
பார் தனிற்சி னப்ப ரங்கி

குகைநீர்கு ருக்குவேரும்
செவியம் நறுக்குவேரும்
அரசிற்பி றக்கும் வேரும்
புரசிற்ப ருக்குவேரும்

பூலமடி யேலங்குரா
சானியோம மாவின்விரை [கேளும்
பூனிரோம மாகுஞ்சாதிக்—காயினத்தைக்

பூனை வித்த ரத்தை சித்த
ராம் பருத்தி துத்தி வித்தை
யாசி றுத்த சிற்ற ரத்தை
யாயி னத்தைச் சிக்க பற்றி

முந்திரிக்க னியுடநற்
சந்தனத்தா ளியுடனல்
வெந்தபத்தோ டுவசுவ
கெந்தியிற்பன் னீர்ப்பூவம்பர்

வாலுழுவை வால்மிளகு
காரமும்நற் சூரியுங்கல்
ஞருமப்பன் னீருமிவை-யுஞ்சிலாசத்தோடு

முறக் கோஷ்ட மங்களக்
குருக் குக ருவேற் பிசின்
கிராம் பில வமு மமுக்
கார க்கி ழங்கு குங்கு மப்பூ

வகையொரு பலங்கண்டு
பகலவ னுலர்கொண்டு
பிடிபிடி யரிசென்று
வடியுடன் பெரும்பூசி

நீர்படியெட் டேகருப்பஞ்
சார்கதலி வேர்சதகை [வல்லாரை
பார்குமரி சார்தென்னம்—பாளையின்சார்

படி யிரண்டு கொண்டு பதமாகுமால்

---

(3) கோச்சகம்.

கூறுவேன் சரக்குகளைக்
கொண்டு டைத்தே பொடியரித்திச்
சாறினங்கள் கூழ்ப்பாண்டச்
சாறுபடி சேர்ந்துளவாய்ப்
பேறுபெற முக்கலையில்
பேணியதின் செய்கையெல்லாம்
வாறுபடி காட்டிவிட்டேன்
வண்ணமதி னரசினையே.

பேரடிப்பெருத்த சட்டி
லேவெளுப்பு சக்கரையி
லேயெடைசேர் பத்துபத்தி
லேவடித்த டுப்புனற்குள்

வானிலெடுத்தபதந்
தானில்தரித்தபொடி
யதனிற்செறித்துகிளர்
மதுரத்தேன் படியிரண்

டாய்க்கிருதம் நாற்படிகொண்
டாள்பதத்திலேயிறக்கு [கள்தானே
போதொருபன் னீர்தொடுத்து—சிந்தூரங்

பேர்கலைக்கொம் புற்றபற்பம்
நீர்கலக்க வங்கபற்பம்
நீர்பிலக்க காந்தபற்பம்
நீர்செலுத்து தங்கரேக்கு

பவளபற் பங்களுடன்
அயரச முஞ்செந்தூரங்
களும்பய மற்றுஞ்சாறு
களும்போ டததற்குள்

ளேபதத்துள் ளேயெடுத்துள்
ளேகருத்துள் ளேநினைத்துள் [ளும்
ளேகொடுக்க வேயடுத்த—நிஷ்டதுறைகே

சூடு பரன் றுளினையே
நாடு தர் மந்தனையே
போடு சந் தந்தனையே
தேடு நின் மலனையே

வல்லவ னவனைப்பூசி
* எல்லாம் ஒலியைப்பூசி
சொல்லெலாமுன் ஞேரைப்பூசி
வல்லவர்நல் லோர்களுக்குள்

ளேஜெபங்க ளேதவங்க
ளேசிர்மங்க ளேகர்மங்க
ளேவிதங்க ளேசுகங்கள்—நேசியந்தரங்கம்

இன்னமுறு விதத்தைக் கூறுவனே.

---

(4) கோச்சகம்.

பற்பல சிந்தூர
பாகமுற வேந்திரமுங்
கற்பமுற யாவருக்குங்
கடுநேர்மை யானதுவும்

---

* ஒலி ஒரு கடவுள் அருட்பெற்றவர்.

வெற்பினுயர் தவமுனிக்கு
வேண்டனுறு நான்கலையில்
அற்புதமுற் றண்பலனை
பறைந்தேனென் பெண்கலையே

ஆடுமெண்கோ ணத்தைக் கட்டிப்
பார்நவகோ ணத்தைத் தொட்டு
பாரைவெட்டு முக்கோணத்தை
பாரதற்கன் பத்தொன் றெக்க

தொடுபதஞ் செம்பழங்கள்
அடுமடை தின்னினங்கள்
எடுகட லைகற்கண்டு
வடிமலர் தங்குசெண்ட

தேபூராய மேயிவைக
ளேகளப மேதவம [யைச்செய்வாயே
தேநிறுத்தி யேபடித்து—அர்மிந்திவ் வகை

ஆனநற்ச ருக்கரைகொள்
வாரடுத்த முக்கனிக்குள்
வார்த்துளுத்த வெற்றிலைகொள்
வார்களிப்பாக் குற்றதற்கு

தேங்காமலே தொடுத்து
பாங்காய் விடுத்துமன
மேங்காய் நிவர்த்தியுறப்
போங்காய் நடத்தியன்ன

தானஞ்சொர்ண தானவஸ்திர
தானமும்பூ தானமுங்கோ [கொள்வாய்
தானமுங்கி யானமுங்கோ—டிம்மருந்தைக்

ஆதி கற்பத் திற்குந் தொண்ணூற்
றாறு தத்வத் திற்குந் தின்ன
தானி ரத்தத் திற்கு மெண்ணி
தானு டற்கடுத்த முத்தி

கடங்குற்றெ டுத்தசிங்கம்
மதங்கள்க ரித்தபொங்கு
கலங்குகா மன்கையம்பு
ஒடுங்குற்ற தம்பனம்போ

லேகிடைக்கு மோகடற்குள்
ளேயெடுத்த தேவருக்குள் [போதேன்
ளேயமுத மேதிவைதா—னென்சொல்லப்

இடர்வந்த காமேச்சுரனே.

---

(5) கோச்சகம்.

தேவருமின் னூல்கருக்குந்
திவ்வியகுல மாதவளால்
ஆவலெனுந் தீயோங்கி
யண்டபிண்டம் வெந்ததுவும்
ஏவலுற்ற நற்சுபமு
மினவுற வேசிறப்பும்
பாவுபெறு பெண்கலையில்
பாடினேன் வண்ணமதே

தேவ ருக னுகு லப்பெண்
ணேய ருக்க னிற்கு லப்பெண்
ணேவ லிக்க னுகு லப்பெண்
ணேம னைக்க ழகி னுற்ற

படிதனைக் கண்டவள்சொல்
பொடிதனைக் கொண்டவளோ
டடியிணை சேர்ந்துநடு
படந்தனைக் கொண்டுவிக்ஷ

மேறியெனும் பூமிநரம்
பாறியனல் மீறிகாமஞ்
சீறியேறும் வேளையிச்—சமயமென்று

தேன்சொலைச்சொல் லிப் பிலுக்கு
ளி டைகு லுக்க ளைசக்கி
ள்ந டைபி லிப்ப சப்பி
ளு டைச ளுக்கை யுற்று

சங்கமுடன் களைப்பற்றிச்
சங்கமுடன் வகைப்புற்றி
சங்கமுட னிசைப்புற்ற
பங்கமறி யாமற்கனி

வாயிதழி லூறலமு
தாகுமின்ப லீலைவிளை [து
மோடிசெய்து யாடிகாம—மிட்டகன்றபோ

தேடு கைப்பொ ருள்ப றிக்க
வோமனைக்கு றித்தி ருக்க
வேரு டர்கெ டுத்து ருக்க
வேரெ டுத்தி ரித்தி டரைக்

கொடுத்ததற் காய்ப்பொருளை
பளித்தவர்க் காய்மனதை
விடுத்தவ ளேகுலத்தில்
விதித்தவ ளால்தமக்கு

தானமவள் மானமவள்
ஞானமவள் ஞாலமவள்
ஈனமவள் ஏனமவ—ளால்தரித்தலாபம்
வந்தவினை யின்னதெனச் செப்புவனே.

---

(6) கோச்சகம்.

வந்தவள்மீ துற்றபொருள்
வன்கரும நோயனைத்துந்
தொந்தமுற வணியணியாய்ச்
சொல்வேனின் மிக்கபலன்
சந்ததமுஞ் செல்வமுறுஞ்
சாட்சலங்கா ரத்தழகும்
அந்தமுடன் கலையாறி
லறைந்தேனிவ் வாறதுவே.

ஈயெ னத்தி னிப்பிற் சிக்கும்
போல ரிப்ப னைக்குட் சிக்கும்
போல்வி ளக்கொ ளிப்பூச் சிக்கும்
போல்ம யில்கண் ணைக்கொ டுத்த

பச்சோந்தி கொல்லெனப்பெண்
மைச்சாந்து கன்னியிவள்
கைச்சோர்ந்த துள்ளகத்தில்
மெய்ச்சேர்ந்த தக்ஷணத்தி

லேயடிப்ப லேயணைப்ப
லேபடுப்ப லேகடிப்ப
லேநகைப்ப லேபழித்த—சுந்தரியாளாலே

ஈண முற்ற பித்த வெட்டை
யேர்கி ராணி வெப்பு கட்டி
யேர்சு ரத்தி னத்தி கட்டி
யேர்ச டைச்சூ டுத்த சத்தி

விக்கலைக் கொடுத்தவலி.
க்க்கீலைக் கொடுத்தநலி
முக்கலைப் படுத்தசூலை
குக்கலைப் பழித்தசயம்

சோகையுங்கா மாலையதி
சாரம்புனல் மேகந்துடை
வாழைசுரஞ் சூலைசடம்--காந்தல்கருணீகம்

ஈளை யிற் ரேப்புத் துட்ட
நோய்க் கபால சூடு றுத்த
நோய்க் குடல்வா தத்தி னப்பு
நோய்ப்பு டைத டித்த சட்டை

குலையெரி குன்மமெட்டுந்
தலைவலி கர்மகுட்டம்
வலிமுயல் கண்கள்கட்டி
எலிகடி கிரமமெட்டும்

நீரிழிவு நீரெரிச்சல்
நீராம்பல் நீர்கண்ணீ
நீர்பாளை நீர்கடுப்பு—நீரினித்தமேகம்
வினையாலடுத்தகர்ம நோய்களே.

(7) கோச்சகம்.

வேதியர்க்கும் நூல்கலைக்கும்
வேண்டுறலும் வெற்புபுரம்
மாதர்சின நேர்மைகுல
மனுவோர்கள் வல்லமையும்
பூதலத்தி லிம்மருந்தாற்
போற்றுதலும் பொற்பதனை
பேதலுற சொற்பொருளின்
எழுகலையின் வார்தனிலே

நோய்க ணாற்றொ ணாற்று றிற்கு
நோய்பு ணுப்புண் ணிற்பு ழுத்த
நோய்கெ ணுக்கெண் ணத்த விழ்த்த
நோய்தி ணத்திண் ணக்கு றைத்த

குறைவுகுட் டங்களுச்சி
பிளவையெட் டும்பிடித்த
கரைவுகர்ப் பங்களுற்ற
மெலிவுசட் டங்களெல்லா

மேபறக்கு மேயொழிக்கு
மேதுடைக்கு மேயெடுக்கு [தானும்
மேதுலைக்கு மேகொடுத்த - தித்தனைநோய்

நூல்க லைக டக்குங் குற
லோடு யிர்க டக்கு மொழி
லேர்ம யிற்க டக்கு முட
லேர்பு ரைக டக்கு மிக்க

மலைமாது கப்பன்விரி
மலைமாத ணைப்பள்மலர்

தலைமாது ரைப்பள்மணி
விலைமாத டுப்பளவ

ளோளதுப்பா ளேர்பதைப்பா
ளோபிடிப்பா ளோபடுப்பா [தான்மோகம்
ளோதிகைப்பா ளோவிழிப்பா—ளித்தனை

நூற்ப டிசொன் னசொல் லுற்ற
தேக டச்செல் லச்செல் லற்ற
தேமு றைப்பன் னக்கல் லுற்ற
தேகு ருசொல் லைப்ப ணிந்து

முறைப்படி செய்யமுலர்
தறுப்படி குபையநற்
புறப்படி குய்யுநாதம்
திறப்படச் செய்யுமித

கோரன்வலு வீரன்மகா
சூரன்புவி பாலன்முன்வ
சீரன்காமக் காரனுய்வ-லுத்ததேகந்தானே

இதற்கடுத்த பத்தியத்தைப் பாருமே.

---

(8) கோச்சகம்.

பத்தியத்தின் வாறும்
பரன்பதத்த கத்தியரும்
உத்தமுறப் பண்டிதரு
முரைகொடுத்த தவ்வாறே

சிற்றுபெற்ற தீன்குலத்தான்
செப்பினதுந் திவ்யவண்ணம்
முற்றுபெற்ற மதனசிந்தா
மணியின் முறையிதுவே.

மீனெனக் கொம் புக்கைப் பாகற்
காயி லுக்கு மப்ப ரங்கிக்
காய்த்தி ருக்கு மப்ப யற்றங்
காய்த்த பெருங் கத்த ரிக்காய்

அகத்தி பெரும்பயறு
இனித்த கிழங்குபுளி
கருணைக் கிழங்குதெனை
மதுரப் பனையினது

கள்ளேசா ருயங்காடி
வெள்ளேபன் றியுங்கோழி [லதுமாமே
தள்ளாயெ டுத்ததேபா—கங்க ளின்னஞ்சி

மீனெ டுசி றுகீரை கொள்
வாரெ டுசி றுபயர் கொள்
வாரெ டுமு ளைக்கீரை கொள்
வாரெ டுப்ப ரைக்கீரை கொள்

அவரைப் பிஞ்சத்திக்காயுந்
துவரையுஞ் சுண்டைக்காயும்
புடலம்பிஞ் சித்திக்காயும்
முடலைத்தங் குற்றதாகும்

மேமுருங்கை யாங்கனியா
வாழையுந்தா ருஇனங்க
ளேகலவி யேயாகா—இம்மருந் திற்கேதான்

மற்றவர்க ளைக்கியானங் கொண்
டார தைகை லாசு றுப்பண்
டார முத்து றைகொ டுத்துண்
டார தைப்பு துச்செ ரிக்கொண்

டுறுசென்னை யூரில்வாழும்
மறைபன்னு நூறுசாய
பருள்சொன்ன சீரினேரு
துரைவண்ண மீதிவ்வா

றேபடித்தா ரேபலத்தோர்
பார்துதித்தா ரேசனத்தோ [மம்
ரேசமைத்து நேர்கொடுத்த—திம்மருந்திற

கூழ்ப்பாண்ட மதனசிந்தாமணியே.

பிஸ்மில்லாஹி.

மன்மதசிந்தாமணி.

கலிவெண்பா.

உற்பனமாய்வந்து உலகமெலாம்போற்றிடவே
கற்பமதைச்சாதித்துக் காணரிய—வற்புதமாய்

ஈரேழுலகமெலா மின்பமுறவந்தவெங்கள்
சீரேய்குருவே செகதலத்தி—லார்வோர்

வியாதியினுல்மெத்த மெலிகிருராகையினுற் [டன்
சுயாதியுடனேரவிழ்தஞ் சொல்லுமென்று—பயாதியு

அம்மதிகொள்சீட னடுத்துநின்றுவாய்பொத்திச்
செம்மைக்கரங்குவித்து செப்பவே—நன்மையுடன்

போற்றம்முனியுரைப்பார் புத்திமிகுபக்தனே
மார்க்கமுடன்சொல்வேன் மகிழ்ந்துகேள்—தீர்க்கமு
[ள்ள

சீரானபூவுலகிற் செய்யும்நோய்தங்களுக்குப்
பேராஞ்சிந்தாமணியைப் பேசக்கேள்—ஆராய்ந்தே

சுக்குமிளகுடனே சொல்தான்றிதிப்பிலியும்
தக்கநலநெல்லிமுள்ளி ஜாதிக்காய்—பத்திரியும்

மாலாங்கிராம்பு வருபேரீச்சங்காயுஞ்
சாலாமிசிறியினுஞ் சாற்றக்கேள்—மேல்மயிதா

லக்கடி புமஸ்தகியு மற்றிசுபகோலுடனே
பக்குவமாம்பாதாம் பருப்பாகும்—மிக்கவே

நறுவிலியோட்டித்திவிதை நற்குங்குமப்பூ
சிறுநாகப்பூவுடனே சீரம்—உறுகசா

நசைபூனைக்காலிவிதை நல்லவரிக்கடுக்காய்
இசைபரங்கிசேர்க்கவே யெண்ணு—நிசமாகக்

கொத்துமல்லிவித்தேலங் கோஷ்டமதிமதுரம்
சித்தராவாரையின்னுஞ் சிற்றரத்தை—மத்ததமாய்

திப்பிலியின்மூலமுடன் சிங்கிசன்னமாலவங்கம்
ஒப்புமுந்திரிகைப்பழமோர் பத்திரியும்—செப்பெனவே

மால்கொங்கணிவிதையும் வாய்த்தகோரோசனையுந்
தேகுராசாணி சிலாசத்து—மேலான

சிறுதேக்குக்கூகைநீர் சிறுகாட்டிலவங்கம்
நிறநெருஞ்சிவித்து நீர்முள்ளி—பரிதான

நத்தைச்சூர்நாயுருவி நல்லகருவேற்பிஞ்சு
சொற்றதோரால்விதையுந் துத்திவிதை—உற்றமா

வாகைகரந்தை வருமாகையாந்தகரை
தோகைகண்டங்கத்திரி துளசிவித்து—நாகப்பூ

கொண்டைசின்னிக்கிழங்குகொள்ளிலப்பனைக்கிழங்கு
முண்டவமுக் குராதண்ணீர் முட்டானுந்—தூன்றுமா

செங்கழுநீரல்லி சேர்ந்தகொட்டிதூதுவளை
பொங்குமுருங்கைவித்து பூவதுவு—மிங்கிதமாய்

வெந்தயமும்பேரரத்தை மெய்ப்பிஞ்சும்பேய்ப்பீர்க்கு
வந்தசாரப்பருப்பு மத்தைவிதை—விந்தையுடன்

இலவம்பிசினெட்டி யேற்குங்கஸ் தூரிமஞ்சள்
குலவுகருவேற்பிசின் கச்சோலம்—நிலவு

பொடுதலைக்காய்நாய்வேளை பூலாச்சணப்பம்வித்து
திடமாடாதோடைசமுத் திராவு—இடரில்

நறுக்குமூலங்கஞ்சா நற்கோரைசாதிலிங்கம்
விருப்பமுறுநன்முசுட்டை வித்துந்—தரிப்பான

பச்சைக்கடலையு பகருளுந்துதேற்றானும்
இச்சையுடன்சேர்ப்பா யினிச்சூத—மச்சுவளி

மதனகாமேசுரப்பூ வரிமிசுரிமாவபினி
வதனசசிகஞ்சா வகைமூன்—றதனல்

வகைதனக்கிடைமூன்று மற்றசரக்கெல்லாந்
துகைவகைக் கரைப்பலமாய்ச் சொன்னோம்—துகை
[யாமல்

வெள்ளையதுகுங்குலியம் மிகச்சீந்திற்சர்க்கரையும்
துள்ளாலடியினது சொல்பாலும்—வல்லிச்சிப்

பாலொதியம்பாலத்திப் பால்பருத்திப்பிஞ்சுப்பால்
மேலாவரம்பூப்பால் மிகப்பரைசேர்—சாலவே

நாட்டுச்சருக்கரைசேர் நான்கிரண்டாநற்பசுவின்
நாட்டமுடனெய்யி னுங்கரைசேர்—வாட்டமுடன்

கூட்டுதேன்சேர்சேர்த்துக் கொண்டுநீயிட்டமுடன்
ஈட்டுமருந்தெல்லாம் இரண்டுபங்காய்—நாட்டியே

உரிமையாய்ப்பின்னு மொருபங்கைத்தானெடுத்துப்
பிரியமாய்லாகிரியைப் பேணிற்—சரிகூட்டி

நேர்லேகியமாக நெய்பாகுதேன்விட்டு
ஆரவேசெய்திங் கதையெடுத்து—நார்பெறவே

தான்விரும்புந்தெய்வமதைச் சந்தோஷமாய்ப்பணிந்
ஆனவைத்திய ரடிபணிந்து—வேணுமென்ற [து

தெக்ஷிணைகளீய்ந்து தினமவரைக்கொண்டாடி
உச்சிதமாயோர்நா ளுகந்துதான்—லக்ஷணமா

மன்மதசிந்தாமணியின் மகத்தானலேகியத்தை
உன்மனஞ்சந்தோஷமா யுண்ணவே—கன்மமெல்லாம்

ஓடுமதுகாலமே யோர்கழஞ்சியுண்டிடுவாய்
தேடியேயந்தியினிற் சேர்கழஞ்சி—நாடிடுவாய்

இந்தப்படியுண்ண விருபதுநாளையிலே
எந்தெந்தநோய்கண் டினிக்கேளு—முந்தமுந்த

வாதமெண்பத்துநாலும் வரும்பித்தம்நாற்பதுவும்
சேதவய்யமிருபதுவும் சேராது—ஓதக்கேள்

வாதபித்தமேகம்போம் வரும்பித்தசிலேட்டுமம்போம்
ஓது அய்யவாதம்போ முண்மையாம்—பேதமிலை

பித்தமேகமஞ்சள்வர்ணம் பெருவாதம்வெள்ளைவர்
[ணம்
சுத்தவய்யமயில்வர்ணம் சொல்லினேம்—சத்தியமே

ரத்தமேகமெலும்புருக்கி ரஞ்சிமேகந்தந்தியது
முற்றமதுமேகஞ்சீப் பிரமியமும்—அற்றுப்போம்

திருக்குத்திருக்கெனவே செய்மூத்திரக்கிரிச்சி
[து
தருக்குத் தருக்கென்வலி சன்னிபோம்—பெருக்கடை

சூலையது ரோகம்போம் சொல்கிராணி யோனியினிற்
கோலமுள்ளதோஷங் குடியோடும்—பாலையமால்

அனங்கன்வடிவாகி யடங்காதஸ்திரீகளுக்கு
குணங்களதுரதியாங் கூறினே—மிணங்காமல்

இவன்பேருசொன்னல் இறைஞ்சுவார்கன்னியர்கள்
நவமானமதனென்றே நாணிறுப்பார்—தவவடிவாம்

கன்மவினையெல்லாங் கலங்கிமயங்கிப்பதுங்கி
தன்மசரீரமது தளதளெனப்—புன்மையா

மேனிபளபளப்பாய் மிகமாணிக்கவ்வொளியாய்
ஆணிக்கனகமப ரஞ்சிபோல்—மானிடர்க்குத்

தன்மந்திரிமொழியாய்ச் சாற்றினரிப்புவியில்
மன்மதசிந்தாமணியை வாழ்த்து.

மனமோஹன

சிந்தாமணி மாஜான்.

ஆனந்தக்களிப்பு.

தாணு தணு தந்த ணுணு—தன
தாணு தணு தந்த ணுதந்தணுணு. தாணு

ஆதியை வேண்டித்து தித்து—நல்ல
அழகிய லுக்மா னுயர்வாய் வகுத்து
மூதுரை யாக விதித்த—மன
மோகன சிந்தா மணிமாஜானைத்தான். தாணு

பூமிசை நோய்வசப் பட்டு—மிகப்
புலம்பித் தவித்துட லந்தினங் கெட்டு
நாமிசை யாமுரை விட்டு—முற்று
நலிந்தவர்க் காகப் பரிதாப முற்று. தாணு

சந்தேக மின்றி விரித்து—நம்மள்
சற்குரு பாத மனதிற் றரித்துச்
சந்தோஷ மாக வுரைத்து—மனத்
தயவுட னுதவுவ மேயித் தலத்து. தாணு

சாரப் பருப்பு லவங்கம்—நல்ல
சதகுப்பை கடுக்காய் கடுக்காயின் பிஞ்சு
சீரகங் கஸ்தூரி மஞ்சள்—பெருஞ்
சீரகத் தோடுபூத் தாலக்கி ழங்கு. தாணு

முள்ளங்கி துத்தியின் வித்து—நெல்லி
முள்ளி யபினொடு வெங்காய வித்து
நெல்லி விதையின் பருப்பு—மிக
நேரான சாதிக்காய் நொச்சியின் வித்து. தாணு

திப்பிலி மிளகுடன் சுக்கு—வணச்
சீமைப்பூ வாவரை யின்பல வித்து
தப்பில் பூனைக்காலி வித்து—சொலுந்
தான்றிக்கா பேலங் கசகசா வொத்து. தானு

கையாந் தகரைவித் தொன்று—நனி
கனமான தண்ணீர்விட் டானின் கிழங்கு
நையாத யானைநெருஞ்சி—முள்ளும்
நலமான கொண்டையின் சீனிக் கிழங்கு. தானு

அதிமது ரங்கொத்து மல்லி—பளிங்
கழகான சாம்பிராணி யுடனினுஞ் சொல்லுந்
துதிபெரு போஸ்துக்காய் நல்ல—தொரு
சுகமாங்கு ராசாணி மணமிகப் புல்லும். தானு

உயர்கரு வாப்பட்டை போடு—இன்னம்
ஓதிய சாதிப்பத் திரியிவை தேடு
நயமாவி ராகனைடை நாடு—மிக
நத்தியொவ் வொன்றுக்கு மூன்றெனப் போடு. தானு

கோரக்கர் நெய்பல மைந்து—ஏதுங்
கோதில்லா வாவின்பால் படியரை கொண்டு
சேரப்பா பலமைந்து கண்டு—தின்னுஞ்
சீனி யிருபது பலமெடு கண்டு. தானு

தேனிற் பலம்பத்துச் சேரு—அந்தச்
சிறந்த பசுநெய்யு மவ்வெடை தேரு
காணு முறைசொல்வேன் யாரு—மிதைக்
கண்டறி யார்செய் துகந்துநீ பாரு. தானு

சாரப் பருப்பினை நீயே—யுற்றுத்
தனியாக வேவறுத் தரைத்துக்கொள் வாயே
வீரத் தபினியைத் தூயே—சலம்
விட்டரைத் தெடுத்துப் பதனஞ்செய் வாயே. தானு

மற்றவை யாவு நெருப்பில்—நன்றாய்
வறுத்திடித் தேவஸ்திர காயஞ்செய் தொப்பில்
கற்கண்டு சர்க்கரை யப்பால்—தேனைக்
கலந்து நெருப்பிட்டுக் காய்ச்சிப் பதத்தில். தான

முன்செய் பொடிகளைக் கொட்டி—உடன்
மோகமாய்க் கிண்டிக் கிளறியே விட்டு-
தண்செய்த பின்னபி னிட்டு—ஒன்றாச்
சார்வுறச் செய்தே யெடுத்துவை கெட்டி. தான

வேண்டி விராகனெடை முக்கா—லரை
மேவிரு போது மிசைந்து கொடுத்தால்
பூண்டிடு பேதி யிரைச்சல்—மிகப்
பொல்லாத வாயு காமாலை மெய்யோய்ச்சல் தான

ஊதலுஞ் சோகை வெளுப்பு—தின
மூபத்திர வஞ்செய்யும் பலநோய டித்து
ஓதிடு தேகம் வலுத்து—விந்து
மூறிடும் வீரிய மாமே கதித்து. தான

மேக வகைகளும் போகும்—இங்கு
விளம்பிய நீரெரிச் சல்குண மாகும்
ஆகத்து ணேயெலாஞ் சாகும்—கரும்
பான சருக்கரை தேனொடு பாகும். தான

பின்னிட்டுப் போகத் தெரிந்து—ஏதும்
பிழையின்றி யாவரும் பேணி விரும்பு
மன்னிய பாவாகா னன்பு—வைத்து
வழூத்துமா னந்தக் களிப்பினை நம்பு. தான

அகஸ்தியர்

கூழ்ப்பாண்டக்கிருதம்.

சோபனம்.

சோபனமே சோபனமே
சுபசோபனந் தமிழ்ப்பாட.
சோதியொளி யாய்நிறைந்த
சுத்தமுள வத்துவினை (சோபன)

அத்தியுறு மித்தலத்திற்
புத்தியுடன் யான்பாடி.
ஆருமறி யாதவனைச்
சீருடனே போற்றிச்சொல்வேன் (சோபன)

அகத்தியனு ரோதுகின்ற
அழகுறுகூழ்ப் பாண்டமதை
அன்புடனே யானுரைக்க
வின்பமுடன் கேட்டருள்வீர் (சோபன)

திரிகடுகு கரிகணமுஞ்
சீரகமு மிரண்டுடனே
திப்பிலியின் மூலமுடன்
சிறந்தமல்லி விளங்கமுமே (சோபன)

பெருவிடைய மதிமதுரம்
புகழ்மிருது தேற்றின்விதை
பேரீச்சங்காய் பாதமுடன்
பெலத்தகுரு சாணியேலம் (சோபன)

சிறுநாகி மாஞ்சிகசா
சிறந்தகோஷ்ட மக்கிராகாரஞ்

சிறுலவங்கம் பெருலவங்கம்
சிறந்தபட்டை யிஸ்பகோலும் (சோபன)

குருலவங்கங் கண்டுகெணங்
குளிர்ந்தசந்துமஞ்சிட்டியுங்

கூர்மையாநீர் முள்ளிவித்துங்
கொடியதொரு தாளீசம் (சோபன)

நன்னாரி மூலமுடன்
நல்லசாதிக் காயினுடன்

நற்சாதிப் பத்திரியு
நயமான வால்மிளகும் (சோபன)

நின்றமுப்பத் தைந்துவகை
நிறைபலமுங் காலாக

நேர்மையுள்கோ ரோசனையும்
நிறுத்திடுவா யரைக்கழஞ்சு (சோபன)

வண்ணமுள்ள குங்குமப்பூ
வழங்குபச்சைக் கர்ப்பூரம்

வரிசையுடன் காற்கழஞ்சாய்
வளமாகப் பொடித்ததற்பின் (சோபன)

சொன்னதொரு கற்கமெல்லாந்
துணிந்துவஸ்திர காயம்பண்ணு

சொல்லுகிறேன் கஷாயவகை
சூட்சுமமுடன் கேட்டிடுவாய் (சோபன)

மல்லியுடன் சங்கின்வேர்
மணத்தவெட்டி லாம்மிச்சம்வேர்

மன்னுமர மஞ்சள்நாரி
வருசந்து மிருபலமாஞ் (சோபன)

செல்லுமொரு தூணிசலஞ்
சேர்சத்தொன் றனதற்பின்

திண்மையுள்ள பூசணிக்காய்த்
திகழும்ரச மேபடியாம் (சோபன)

வல்லாரைச் சாறரைக்கால்
வாங்குகரிப் பானுடனே
வளமான காணிரசம்
வகைவகைக்குக் காற்சேராம் (சோபன)

நல்லதொரு ஆவின்பால்
நயமான செவ்விளநீர்
நாடியசே ரொன்றரையாம்
நற்கருப்பஞ் சாறுடனே (சோபன)

முக்கால்முக்காலிலன்ன
மூலரசந் தானரையாம்
முடுகியகற் கண்டதுவு
முண்மையுட னிருபலமாம் (சோபன)

மிக்கநல்ல சர்க்கரையும்
வேண்டுபலமு வெட்டதாம்
மெல்லாமி திற்கரைத்து
மிகும்பாகு மாம்பொழுது (சோபன)

தக்கதொரு சூரணத்தைத்
தான்கிளறிப் பக்குவமாய்
விக்கினங்கள் வாராமல்
மெய்ம்மனதாச் சுத்தியுடன் (சோபன)

ஆதிதனை யேபணிந்து
அகத்தியரை யேதுதித்துப்
நீதியுட னிருபொழுதும்
நேருங்கொட்டைப் பாக்களவு (சோபன)

மண்டலத்திற் க்ஷயரோகம்
வாங்கியிடு முஷ்ணமெல்லாம்

தொண்டையினிற் கரகரப்புத்
தொனியிலுறும் வியாதிகளும் (சோபன)

தெண்டனிடும் பித்தமெலாஞ்
சேர்ந்ததொரு நீரடைப்பு
விண்டோடிப் போகுமிது
மெய்யாகும் பொய்யலவே (சோபன)

இரத்தவிர்த்தி தேகபுஷ்டி
ஏற்றமுக வஜிகரமுங்
கட்டழகு தாதுவிர்த்தி
கருதுமுடற் காந்தியுண்டாம் (சோபன)

ஆயுள்விர்த்தி யாகுமிகு
மஸ்திவெப்ப மஸ்திவெட்டை
வீயுமெலும் புருக்கியுஷ்ண
மேகமும்விட் டோடிடுமே (சோபன)

வாகான புருடருக்கு
மதிமுகத்து மாதருக்கும்
நோகாச்சஞ் சீவிக்கொப்பாம்
நுண்ணறி வோரேகேண்மின் (சோபன)

மண்டலத்தோர் கொண்டாடு
மகிழுங்கூழ்ப் பாண்டமதை
விண்டாரகத் தீசரதை
மேதினியோர் வாழ்கவென்று (சோபன)

கண்டுமிக வன்புடனே
கற்றறிந்த பாவாகான்
பண்டுசொன்ன முறைப்படியே
பார்த்தறிவீர் தீர்க்கமுடன் (சோபன)

சோபனமே சோபனமே
சுபசோபனந் தமிழ்ப்பாட.

கூழ்ப்பாண்ட இங்கிதக் கிருதம்

ஆனந்தக் களிப்பு.

தானு தனு தந்த னுனு—தன
தானு தனு தந்த னுதந்தனுனு. தானு

மேவுமுதல்வனைப் போற்றி—நன்றாய்
விளம்புவேன் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதத்தைத் தானும்
மாவரமுற்றநற் சீடா—நல்ல
வகையுடன்கேட்டு மகிழ்ந்திடவாடா தானு

தாழ்வில்லா ஆவாரம் வேர்த்தோல்—நல்ல
சார்வா னருசியுந் தூது வளைவேர்
வாழ்கண்டங் கத்திரிச மூலம்—நல்ல
வகைகான முள்ளியின் கத்திரி வேரும் தானு

கேளுமிம் பூரு சமூலம்—நல்ல
கிருபையாஞ் சிறுகீரை காணீ சமூலம்
மாளும் முசுக்கை முருக்கு—சங்கு
வகைக்கு அரைப்பது புன்னைக்காய் போல தானு

தூதுவளை யின்பழச் சாறு—நல்ல
துலங்கிய வீருள்ளி படியரை யாக
தாதாவின் னெய்படி யொன்று—இதில்
சாது கிராம்பு திரிகடு சீரம் தானு

வாது குராசாணி யேலம்—நல்ல
வண்மையாஞ் சாதிக்காய் பத்திரி லவங்கம்
கோது மரத்தை மதுரம்—நல்ல
கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வெண்குங்கி லிய தானு

மாதுநல் லக்கிரா காரம்—நல்ல
வால்மிள கோடு வகையோர் விராகன்
நீதாவின் பாலி லரைத்து—இன்னம்
நிலையான பூசணிக் காயினின் சாறும் தாள

ஒத்து கரும்பினின் சாறும்—நல்ல
உற்றவெள் ளரிக்காய்மா தளம்பழச் சாறும்
சேதப் படாதே யரைச்சேர்—இதில்
சேர்த்த சருக்கரை யிருபல மாகும் தாள

மோது முந்திரிகைப் பழமும்—நல்ல
முற்றபே ரீஞ்சு மொருபல மாகும்
போதாவி னெய்யிற் கலந்து—அதைப்
புக்கி யெடுத்து மறுநாள் வடித்து தாள

சேதப் படாதிரு நேரம்—நல்ல
சிறப்பாக வேகொட்டைப் பாக்கள வாக
நாதநெய் யோடே யருந்த—அதில்
நன்மையாம் ரோகத்தை வண்மையாய்ச் சொல்வேன்

இப்பதி மூன்றுநாட் கொள்ள—விதில்
இதமாகு மீழைய ரோசிக மிளைப்பு
செப்பிய மேகநல் வாய்வு—இன்னஞ்
சிறந்திடு மேகத்தின் சூடுடன் காந்தி தாள

பித்தத்தின் காந்தி சயமும்—இன்னம்
பிரபல மாஞ்சேத்ம ரோக மிரைப்பு
அற்றிடுமே வுருக்கு மேகம்—அதில்
ஆகிடும் நீரழி வஸ்தி சுரமும் தாள

பற்றிய விரணங்கள் முருக்கி—இன்னம்
பாருள் ளுருக்கியுஞ் சுக்கில வாய்வும்

சுத்தமாஞ் சுரோணித வாய்வும்—இன்னம்
சொல்லிய கல்லடை சதையடை யோடும் தான

மற்றநீர்க் கடுப்பிந்திர காந்தி—மேக
மாய்ந்திடுங் காயங்கள் சித்தியுண் டாகும்
புத்திர சந்தான முண்டாம்—இதில்
புளிபுகை வாயுப் பதார்த்தங்கள் தள்ளி தான

கத்திரிப் பிஞ்சு முருங்கை—இன்னம்
காருமோர் நெய்யுடன் வெள்ளா டுடும்பு
நத்திய பாசிப் பயறு—இவை
நலமாகுஞ் சாப நிவர்த்திகே ளின்னம் தான

உற்ற ஓம் ஆமு யமந—நசியென்று
உச்சித மாகவே மெச்சவே சொல்லிச்
சுத்தமாய் நூறுஞ் செபித்து—இன்னஞ்
சுகமாய் வயித்தியர்க் கீய்ந்துபின் காலே தான

பத்தியாய்க் கொள்ளப் பிணிபோம்—என்று
பகர்ந்தா ரகத்திய ரறிந்ததைத்தானே
வித்தகப் பாவாகான் சொன்ன—படி
விரைந்து செய்தேமிகச் சிறந்துகொள்வீரே. தான

சூட்சுமக் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதம்

குறவஞ்சி.

வையக மெங்கணும் வாய்த்தவோர் தேவனே
மனுவை மிகப்படைத்தான் சிங்கி—அந்த
மானிட வர்பிணி தீர வவுடதம்
வண்மையுட னுரையடா சிங்கா.

வண்மையென் னுவிதின் வகையை யறியாயோ
வங்கண மென்னவடி சிங்கி—அந்த
வங்கண மென்றுமே வாதாடுறு யேதும்
வகையை யறிந்திலனே சிங்கா.

அறிந்திடு வாயினிப் பூசணி நீர்வள்ளி
யதின்கந்தம் நீர் குருணி சிங்கி—அதற்
கான கருப்பஞ்சா றுவின்பால் பசுவின்நெய்
யைந்துவு மிருநாழி சிங்கி.

நாழி யுடனே கலந்திதிற் கற்கமு
நல்ல வேலமுடனே சிங்கி—இந்த
நாணும் லவங்கப்பத் திரிவிளால் வித்துடன்
நாட்டு மிருசீரகஞ் சிங்கி.

நாட்டு மசமோத மிந்துப்பு சாதிக்காய்
நற்சத குப்பையுடன் சிங்கி—இப்போ
நாடிடு கூகைநீர் கோஷ்ட மதரமு
நலமுந்தி ரிப்பழமுஞ் சிங்கி.

பழமுட் னேயிவை வகையைங் கழஞ்சுமே
பாலி லரைத்திடடி சிங்கி—அதைப்

பாலி லரைத்தபின் பாகமு மெப்படிப்
பண்ணுவ தென்னடா சிங்கா.

பண்ணுவ தென்னுநீ பாங்கா யெரித்துமே
பதத்தில் வடித்திடடி சிங்கி—இந்தப்
பதத்தில் வடித்துமே பாண்டத்தில் வைத்துப்
பருகுவ தெப்படியடா சிங்கா.

எப்படி யென்று லிறக்கின சூட்டினி
லேற்றுபே யன்பழஞ் சிங்கி—இதற்
கேற்ற கதலிப் பழத்தைப் பிசைந்தபின்
னெவ்விதங் கொள்வதடா சிங்கா.

கொள்ள வுறுசினி கூட்டிரு நேரமுங்
குடிப்பா யிருகழஞ்சு சிங்கி—அதைக்
குடித்ததி ணுலென்ன தீரும் வியாதி
குணமு முரைத்திடடா சிங்கா.

குணமா முடம்பினி லுளவெக்கை யீனமு
யிருமலுட னின்னமுஞ் சிங்கி—பின்பு
கூறு முடம்பு இளைப்புக் கிரிச்சமுங்
கொண்டிடு நெஞ்சுவலி சிங்கி.

வலியு மந்தரதாக மூத்திரப் பாளையு
மாறிடு மிரத்தபித்தஞ் சிங்கி—அதை
மாறிடு மந்தார காச மிவையெல்லாம்
வாங்கியே மெய்சுகமாஞ் சிங்கி.

சுகமாகு மென்றுதான் சொன்னதெல் லாஞ்சரி
சொல்லிதின் னுமமடா சிங்கா—யான்
சொல்வே னிதுசூட்சும கூழ்ப்பாண்டக் கிருதமாஞ்
சொன்ன ரகஸ்தியருஞ் சிங்கி
முன்னுமருந்தடி சிங்கி.

பிஸ்மில்லாஹி.

தாதுபுஷ்டி மாஜுன்.

நொண்டிச்சிந்து.

தெந்தினு தின தினனு—தினனு
தினனு தினதின தினதினனு. (தெந்)

சுக்குத் திப்பிலி மிளகு—நிறைதான்
சுயமாவி ராகனொடை யிரண்டுறாமி
மஸ்தகி சிற்ற ரத்தை—மிகவே
வாகான தாளீச நெருஞ்சிமுள்ளு. (தெந்)

சாலா மிசுறி யஸ்வ—கெந்தி
தருகோரைக் கிழங்குபூப் பனைக்கிழங்கு
மேலான சோம்பேலம்—போஸ்துக்காய்
மேவியநன் னாரிவேர்ப் பட்டையுடனே (தெந்)

துத்திநீர் முள்ளிவித்து—கிராம்பு
சொகுசான பூனைக்காலி விதையுமின்னம்
நத்தைச் சூரிவிதையுஞ்—சாதிக்காய்
நலமாம் வெள்ளரிவித்துப் பருப்புடனே (தெந்)

வகைக்கொரு விராகனெடை—மதுரம்
வருகுரா சாணிசாதிப் பத்ரியொடு
தருமக்கிரா காரங்கோஷ்டம்—வகைக்குத்
தானும் விராகனெடை யரைசேரு (தெந்)

கருவாப் பட்டை யிரண்டு—ரோஜாப்பூ
காணவொன்று வான்மிள கிரண்டுடனே

வருநல் விளாம்பிசினு—மொன் றுகரு
வைப்பிசி னொன் றுமுன்சொல் வழிகூட்டு (தெந்)

பறங்கியின் பட்டைபலங்கால்—கண்டத்திப்லி
பலங்கால்பே ரீச்சங்காய் பலங்காலே
நிறங்கிளர் திராக்ஷைப்பழம்—பலமரை
நேர்பாதம் பருப்பது பலமூன்றும் (தெந்)

ஓர்பறங்கி விதைப்பருப்பு—விராகனெடை
யொன் றுடன்கச கசாச் சேர்காலும்
ஆநெயிற் சேர்காலும்—மிக்க
அழகுறு சீனிசேரொன் றரையுடனே (தெந்)

கோராக்கர் மூலிபலம்—ஐங்கால்
குலப்பசுப் பாலது கொள்ளுமளவு
சேரப்பக் குவமாக—மாஜூன்
செய்முறையைச் செப்புவோந் தெளிவாக (தெந்)

இடிக்குநற் சரக்கனைத்தும்—பலமா
யிடித்துச் சூரணஞ்செய்தே யின்னமுங்கேள்
நொடிக்குளே யரைப்பனவை—களைத்தான்
நுண்மையா யரைத்தெடுத் துயர்வாக (தெந்)

பாலிலே சீனிகலந்து—நெருப்பிட்டுப்
பக்குவமாக் காய்ச்சியே பாகுபதத்தில்
கோலமுறு மருந்தனைத்தும்—அதிலே
கொட்டிமணச் சந்தனத்தின் கட்டையாலே (தெந்)

நெய்விட்டுக் கலந்துழக்கி—மிகவே
நினைவுடன்கிண்டிக் கிளறியெடுத்து
தெய்வத்தைப் போற்றிசெய்து—உடனே
சிறந்தவோர் கலந்தனிற் பொதிந்துகொள்ளே (தெந்)

விரும்பி விராகனெடை—அரையொன்று
மேவுமி திலெடுத்த வாவியருந்த
வரும்பிணி பலதீரும்—இதனது
வல்லமையைச் சொல்லுகிறேன் தெள்ளிதாகவே ()

சீரண் சத்திமிகும்—இரத்தவிர்த்தி
தேகபலந் தேகதிட மதிகரிக்கும்
காரணத் தாதுநஷ்டம்—துரிதரோகம்
காணுமிந்த்ரிய சிராவகங்கள் யாவுந்தீருமே. (தெந்)

உடலமுஞ் சுகமாகும்—ஆயுள்விர்த்தி
யுண்டாகு மிதன்றிறங் கண்டுகொள்ளே
திடமுள பாவாகான்—முன்னூலறிந்து
செப்பியது தவறாது சத்தியமாமே. (தெந்)

சிவனார் வேம்புத் தைலம்.

கலிவெண்பா.

சீரார் சிவன்வேம்பு சேருமழிஞ் சில்வேர்
பாராரு மாவிலிங்கைப் பட்டையுடன்—சேருங்
கடிய பெருமருந்துங் கரண்பிராய புரசு
கொடியகொடி வேலி கொழிஞ்சிவேர்—படியுமிசை
பாலுறுவி வேரும் படர்ந்த செருப்படியும்
நீலவுரி நிலவவுரி நிலவாகை—கோலமுடன்
வட்டத் திருப்பி மணிவிழுதி நாகமல்லி
கொட்டைக் கரந்தையுடன் கூட்பாலை—மட்டுடனே
வெள்ளறுகு பேரமட்டி மேவுமுக்கா வேளை
வள்ளல்வெள்ளைச் சாரணத்தி மாவெருக்குத்—தெள்
[ளியதோர்
சேர்சிறியா நங்கையுடன் செப்பு முடன்பிரண்டை
பார்புகழுஞ் சிந்தில் படர்சவுரி—சேரவே
நீர்மேல் நெருப்பு நிலைப்பனையின் வேர்தகரை
பார்மா தளையால் பருநொச்சில்—வேர்வகையாய்த்
தாகமா யுள்ளதெலாஞ் சார்புடனே தான்கூட்டி
ஆக வகைக்கிருபத் தைந்துபலம்—வாகாய்
நிறுத்து வைத்துத்தானு நினைவாய் மறவா
தடுத்த மருந்தின்னு மறிவீர்—எடுத்தேதான்
கூட்டு விரைவகைகள் கூறுவே னிப்புவியில்
பாட்டி லமைத்த படிகேளீர்—நாட்டமுடன்

சேங்கொட்டைத் தான்றிக்காய் சேரு மழிஞ்சில்விரை
பாங்குநீ ரட்டி பகரெட்டி—ஓங்கு

மகிழம்விரை புங்கவிரை மாருத குன்றி
இகழா விலுப்பைவிரை யெண்ணுந்—தகரைவிரை

பேய்ப்பீர்க்கு பேய்ச்சுரையும் பேய்க்குமட்டி வித்து
[டனே
வாய்ப்போக்குச் சொல்லாத வண்குரட்டை—நாய்ப்
[பாகல்

காட்டுச்சீரத்துடனே காட்டியதோர் நேர்வாளம்
பாட்டுக் கிசைந்த படிவிரைவாய்க்—கூட்டி

வகையொன்றுக் கைந்துபலம் வாகா நிறுத்துத்
தொகையாகும் பின்மருந்தைச் சூழ்ந்தே—மிகையாக

நண்ணுங் கடைச்சரக்கு நாணியம்ப வேகேளீர்
பண்ணுந் தவமுடைய பாவலரே—திண்ணமுடன்

ஓமம் பலமிரண்டா மோர்மஞ்சண் மூன்றுபலம்
வாமச் சதகுப்பை மன்னிரண்டு—நேமமாங்

கார்போ கரிசி கருஞ்சீ ரகமிரண்டு
பார்மீ திலுைலு பலங்கண்டீர்—ஆராயுந்

திப்பிலியு மூன்றுபலஞ் சேர்மிளகி ரண்டுபலம் [ம்
ஒப்பமுடன் வான்மிளகி லோர்பலங்காண்—இத்தனையு

வேப்பெண்ணெய் விட்டுநன்னே விஞ்சியதோர் பாண்ட
[த்தில்
வாய்ப்பா யெடுத்தடைத்து வாய்மூடிக்—கோப்புடைத்
[தாம்

பூமிப் புடமிட்டுப் பொங்கி வழியும்போது
சேமமுடன் பண்ணியே சேர்த்தமைத்து—மேன்மை
[யாய்க்
கெந்தக மிரண்டுபலங் கேண்மையுடனே கலந்து
சந்தேகம் போமிடத்திற் ருனமைத்து—வந்ததொரு
நோய்கள் தமக்கு நுவனுமொரு காசிடைதான்
நேயப் பொரிமாவில் நேயச்சு—காய
மருந்திலிரு போதோர் மண்டலந்தா னுண்ணச்
செருந்தை விஷம்போகுந் தேகம்—வருந்துகின்ற
செய்யான் செழும்பூரான் செவ்வண்டு நீர்வண்டு
கைதவமே செய்யுங் கருவண்டு—நையும்வகை
செய்யும் சிராவட்டை செவ்வட்டை நீரட்டை
வையப் பருவட்டை மாவிடங்கொண்—டுய்யுமொரு
மண்ணுளியின் பாம்பு மகாவிரியன் செவ்விரியன்
நண்ணுகொள்ளி வாய்விரியன் நாய்விரியன்—எண்ண
[ரிய
கட்டுவிரியன் கழுத்துக் கொவா விரியன்
இட்ட கொடுஞ்சுருட்டை யிவ்வுலகில்—நட்டஞ்செய்
எண்ணத் தொலையா விடர்ப்புல் விரியனெடு
நண்ணு முதற்சாதி நாலுவகை—பின்னையுமோர்
தேளுஞ் சிறுபூச்சி சேர்ந்தவிட செந்துக்க
ளாலேவரும்விடங்க ளத்தனையும்—வாகுடனே
செங்குட்டம் வெண்குட்டம் சேர்ந்த கருங்குட்டம்
அங்குட்ட முங்குறைநோ யத்தனையும்—பங்கிட்டுக்

கொண்டு தயிலங் குடிப்போர்க்கு நாணிலத்திற்
கண்டு பதைக்குங் கடிதாக—வொண்டொடியே

பத்தியங் கேளாவின் பால்நெய் யுடனுப்பு
மெத்தென் வழுதுளங்காய் மேன்மிளகு—சுத்தமா

மஞ்சட் டுவரை வளராமணக் கெண்ணெய்
அஞ்சலுடன் வெந்நீ ரதுகூட்டு—மிஞ்சிநீ

கூட்டாதே யெவ்வகையுங் கோதில்லா திப்புவியில்
ஈட்டுந் தயில மியம்பினேன்--நாட்டமுடன்

இந்தத் தயிலத்துக் கென்று நிலையாமிறையோன்
சொந்தமுடன் செய்வான் றுணை.

வைத்தியத் தனிப்பாடல்கள்

முற்றிற்று.

பிஸ்மில்லாஹி.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

விளக்கச் சுருக்கம்.

சகோதரர்களே; மேற்படி நாமம்பூண்ட இப் பொழிப்பை இதனுடன் எழுத நேரிட்டகாரண மாவது:—

இத்திருப்புகழின் முகவுரையிற் சொல்லியிருக்கிறபடி இக்கிரந்தமானது பலவகை இலக்கண அமைதியுடனும் பரிபாஷையுடனும் அமைக்கப்பட்டிருப்பதால், அனுபவசாலிகளான கல்விமான்களுக்கு மாத்திரம் அது பிரயோசனப்படுமே யொழிய ஏனையோர்களுக்கு அதிகம் பிரயோசனப்படாது.

இக்காரணம்பற்றி, ஜீவகாருண்யமும் பரோபகாரமும் சுதேசாபிமானமும் உள்ள அனேக கனவான்களும் நண்பர்களும் இத்தகைய கிரந்தங்களைகற்ருேர் மற்ருேர் முதலிய யாவரும் எளிதில் உணரும்படி எளிய தமிழ் வசனரூபமாக கருத்துரையா யியற்றி வெளிப்படுத்த வேண்டுமென நம்மைப் பன்முறையும் வற்புறுத்தி வருகின்றபடியாலும், நமக்கும் அவ்வித நோக்கம் எப்போதும் நம்மனதிற் குடிகொண்டிருப்பதாலும், அரிய கிரந்தங்களை வெளிப்படுத்தப் போதுமானசக்தி அடியேனிடத்தில் இல்லாவிடினும், நமது பரம்பரையி லுள்ளவர்களெல்லாம் வைத்தியத்திற் றேர்ச்சியுள்ளவர்களா யிருந்து வழிவழியே சொல்லி வந்த கிரமப்படி அடியேனுக்கும் சொல்லி

வைக்கப்பட்டு பழக்கமும் அநுபவமு முடையவனு யிருப்பதாலும், கடவுள் கிருபையாலும் பெரியோர்களின் ஆசீர்வாதத்தாலும் பற்பல பண்டித சிரோமணிகளின் உதவியாலும், லோகோபகாரமாக இதுவரையில் ஹிந்து யூநாநி வைத்தியப் பற்பல நூல்கள் விளக்கமாகவும் வசனரூபமாகவும் நம்மால் வெளிப்படுத்தப்பட்டு, அவை பலராலும் நன்கு மதிக்கப்பட்டிருப்பதைக் கடித மூலமாகவும் நேராகவும் அறிந்துள்ளேம்,

அவ்வூக்கத்தைக் கொண்டே இவ்வைத்தியத் திருப்புகழென்னுங் கிரந்தத்தையும் வெளிப் படுத்த முன்வந்தேன். இவ்வரிய கிரந்தத்தில் சுவைமிகுந்த பாற்கடலைக் கடைந்து அமுதத்தைத் தேர்ந்தெடுத்துக் கொண்டதுபோல, வைத்திய சாஸ்திரங்களிற் றேர்ந்தெடுத்து, பலதடவைகள் அனுபவசித்திபெற்ற சில அருமையான முறைகளடங்கி யிருக்கின்றன. இதனோடு இன்னும் தாதுவிருத்திக் குபயோகமாம் சில மேலான முறைகளையும் மகா ரோகங்களைத் தீர்க்கும் சில கைவல்லிய முறைகளையும் கூறுவதாயுள்ள சில தனிப்பாடல்களையுஞ்சேர்த்து ஒருவாறு அவைகளிலடங்கியுள்ள முறைகளை யாவரு மெளிதிலுணர்ந்து கொள்ளுமாறு எளியதமிழ் வசனநடை ரூபமாக எழுதியும் அச்சிடப்பட்டிருக்கின்றன. அவற்றிலுள்ள அலங்கார முதலியவைகள் கற்றறிந்த வித்வான்களுக்குபயோக மாகுமேயொழியமற்றவர்களுக்கவ்வளவாக உபயோகப்படாது. ஆகையால், அவ்வகை விஷயங்களையும் இங்கெழுதுவதால் இச்சிறிய கிரந்தம் அதிக விரிவெய்து மெனப்பயந்து அவற்றை

நீக்கிப்பொதுவா யெல்லோருக்கும் அவசியமான அவுட்தபாகம், அவற்றின் செய்முறை முதலியவைகள் வகை விபரமாக எழுதப்பட்டிருக்கின்றன.

இக்கிரந்தமானது பழையகாலத்து ஏட்டுப்பிரதிகளிலிருந்து ஆராய்ந்தெடுத்து, அவற்றைச் சுத்தப்படுத்தி யெழுதி, இந்த ரூபமாகக் கொண்டு வந்ததினுலுண்டான தேகசிரமம் மனோ சிரமம், முதலியவைகள் அனுபவ சாலிகளான அன்பர்களுக்கு இத் தன்மையன வென்பது ஒருவரெடுத்துக் காட்டாமலே தானே நன்கு விளங்கும். ஆகையால் தமிழிற் சிறந்த கனவான்கள் இதிலுள்ள செய்யுட்களில் கைத்தவறுதலாகவும் இவ்வேட்டுப்பிரதி மிகவும் பழமையானதாகையால் அதிற் சிற்சிலபாகம் சிதைவுற்றதன்மையாயிருந்தபடியினுலும், மனுஷ சுபாவத் தவறுதலாலும் ஒருவாறுசில தோஷங்கள் ஏற்பட்டிருந்தாலு மிருக்கலாம். அவைகளை முன்னிட்டு எம்மீது குறைசொல்லாது அவைகள் இத்தன்மைத்தெனத் தயவுடன் தெரிவிப்பார்களேயானுல், அவை யுத்தமானவையாயின், அந்தப்படி யச்சிட்டு வெளிப் படுத்துவதோடு அவர்கள் பெயரையும் பிரசுரித்து அவர்கட்கு மிகுந்த நன்றி செலுத்த நாம் கடமைப்பட் டிருப்பதுபோலவே அவற்றால் பிரயோசன மடையும் மற்றவர்களும் நன்றி செலுத்தக் கடமைப்பட்டவர்க ளாவார்களென்பது நிச்சயம்.

ஆகையால், சுதேசாபிமானமுள்ள கனவான்களும் மற்றவர்களும் அடியேனு லியற்றப்பட்டவைகளும் வெளிப்படுத்தப் பட்ட வைகளுமான யூகாமி வைத்திய தாதுவிருத்திபோதினி முதல் அனுபோக

வைத்திய நவநீத மீறாகவுள்ள பலவைத்தியகிரந்தங்க ளேயும் மனப்பூர்வமாக அங்கீகரித்து அடியேனைப்பல விதத்திலுங் கனப்படுத்திவருவதுபோல் இந்த வைத் தியத் திருப்புகழையும், இப்போது அச்சிடப்படுகிற அகத்தியர் வைத்தியப்பள்ளு இருநூறு, வைத்திய அந்தாதி, வைத்திய சதசுலோகம், வைத்தியத்தரு, தேரையர்மருத்து பாரதம், யூநாநி சிகிச்சா சூட்சும போதினி முதலிய கிரந்தங்களேயும் அங்கீகரித்து கைக்கொண்டு ஆதரித்து வரும்படியாய்க் கேட்டுக் கொள்கின்றேன்.

இக்கிரந்தத்தாலுண்டாம் பிரயோசனமாவது பல சாஸ்திரப் பழக்கமும் வெகுநாள் அனுபவமுமுள்ள ஒரு வல்லபண்டிதர் சமீபத்திலிருந்து உற்றசமயத்தில் ஊன்றுகோல்போலாகித் தக்க சமயத்தில் தம்முடைய தந்திரோபாயச் சிகிச்சைகளேச்செய்து உதவிசெய்வதுபோல, இக்கிரந்தத்தை ஆதியோடந்தமாகக் கவனித்து இதிற் சொல்லியிருக்கப்பட்ட முறைகளின்படிசெய்து ஆங்காங்கு சொல்லியிருக்கப்பட்டிருக்கிறபடி உபயோகிப்பதால் மகா ரோகங்களான மேகரோகம், விரணமேகம், குஷ்டம், குறைநோய், சூலே, குன்மம் முதலிய கஷ்டரோகங்களினின்று தப்பித்துக்கொள்ளவும் தற்காலத்தில் எங்கும்பரவியுலாவித்திரியும் வீண்டம்ப விளம்பரங்களிற் கண்டிருக்கிறதாதுவிருத்தி அவுடதங்களே நம்பி வாங்கி ஏமாந்து போவதனுலுண்டாம் வீண்செலவை மீத்துக்கொள்ளவும் உற்றசமயத்தில் தெற்றென உதவிபுரியுமென்பதே.

ஆகையால், நோயற்றவாழ்வை விரும்பும் புத்திமான்தளும் தங்களுக்கும் தங்கள் குடும்பத்தார் தம் மித்திரர் முதலிய யாவருக்கும் பிரயோசனப்படும்படி இதிற் சொல்லியிருக்கிற முறைகளைக் கவனித்துச் செய்து இதன்படி நடந்து கொள்ள வேண்டுமென்பதே அடியேன் கோரிக்கை.

ஆகையால், இக்கிரந்தத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற பற்பலவகை முறைகளையும் கவனித்துச் சமயோசிதம்போல் செய்து உபயோகிப்பவர்கள் கடவுளினது கிருபையால் மகாரோகங்களான மேகரோகம், தாது நஷ்டம் முதலிய ரோகங்களினின்று நீக்கப்பட்டுச் சுகானுபவங்களை யுடையவர்களாய் இம்மை மறுமைக்குரிய பயன்களை யடைந்து நீடூழிவாழ்வார்களாக.

ஆமீன்.

பிஸ்மில்லாஹி.

வைத்தியத் திருப்புகழிற் சொல்லப்பட்டிருக்கு முறைகள்.

1. சௌபாக்கிய லேகியம்.

(a) ஜாதிக்காய், மேற்றேல் சீவினசுக்கு, ஏலரிசி, மிளகு, ஓமம், தக்கோலம், மேற்றேல்சீவின அதிமதுரம், தான்றிக்காய்த்தோல், ஜாதிப்பத்திரி, தாளிசப்பத்திரி, நெல்லிவற்றல், மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், இப்பனிரெண்டும் வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(b) கீழ்க்கண்டபடி பாகப்படுத்தின இஞ்சி பலம்-கம.

(c) சீனிச்சருக்கரை பலம்-உ0, நெய் பலம்-எ௨, தேன் பலம்-௫.

செய்முறை:--(a)யிலுள்ள சரக்குகளை யெல்லாம் வெயிலிலுலர்த்திக் கல்லுரலிலிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். (b) யிலுள்ள இஞ்சியை நெய்யிற் சிவக்கவறுத்து இடித்துத்தெள்ளி அதிலுள்ள நார்முதலியவைகளை நீக்கிச் சுத்தப்படுத்தி மேற்கண்ட சூரணத்துடன் கலந்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். (c) யிலுள்ள சர்க்கரையில் கொஞ்சம் சலத்தைவிட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து சர்க்கரை கரைந்து இரண்டு கொதிவந்தவுடன் மெல்லிய சேலைத்துண்டில் வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கிவிட்டுப் பாகை அடுப்பேற்றிப் பாகுபதமானவு

டன் முன்சூரணத்தை அதிற் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மரமத்தாற் கடைந்து எல்லா மிஸ்ரமித்தபின் மிகுந்திருக்கிற நெய்யைவிட்டுக் கிளறிக் கீழிறக்கித் தேனையும்விட்டு நன்றாய்க் கீழ்மேலாகப் புரட்டி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-க-உ.

தீரும்நோய்:—பித்தவாய்வு, பித்ததோஷம், பித்தத்தாலுண்டாகுந் தாகம், பித்தபேதி, உஷ்ணபேதி, அஜீரணம், மந்தாக்கினி ரோகம், வயிற்றுப்பிசம், சாப்பிட்டவுடனுண்டாகும் வயிற்றுநோய், வயிற்றுக் கனம், முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

இஞ்சியைப் பக்குவப்படுத்தல்:-(a) தேவையான அளவு இஞ்சியின் மேற்றோலைச் சீவிச் சிறுபில்லைகளாகத் துண்டித்து ஒருபீங்கான் பாத்திரத்திற்போட்டு அதில் முசுமுசுக்கை ரசத்தைவிட வேண்டும். இந்தச் சாறானது இஞ்சியின்மேல் மிதக்கும்படியாக இருக்கவேண்டும். ஆறுமணிநேரம் ஊறவைத்து வெயிலில் ஈரமுலரும்படியாக உலர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். இதன்பிறகு, இவ்விதமே எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊறவைத்துலர்த்திக் கொள்ளவேண்டியது. இவ்விதஞ் செய்தபின்பு பசுவின் புளித்தமோரிலும் முன்மாதிரி பாவனைசெய்து நன்றாயுலர்த்தி மேற்கண்ட எடை நிறுத்தெடுத்து நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்து மேற்படி பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது.

குறிப்பு.

மந்தாக்கினி ரோகமானது (Dyspepsia) மகா கஷ்டரோகங்களில் ஒன்றென்பது ஆங்கிலேய பண்டி

தர்களாலும் ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டிருக்கிறது. இந்தக்கொடிய ரோகமானது பொதுவாய்ச் சொல்லில் ஆங்கிலேய வைத்தியமுறைப்படி உபயோகப்படுத்தப்படும் பெப்சின் Pepsin பிஸ்மத் Bismuth முதலிய பல சிகிச்சைகளுக்குமுற்றும் வசப்படாமலே இருக்கிறது. மேற்கண்ட அவுடதத்தினலோ பெரும்பான்மையும் அதிகப் பிரயோசனமுண்டாகி வருகிறது. இந்த அஜீரண ரோகமானது குன்மரோகத்திற் கேதுவாக்கி விடுகிறது. உண்மையில் இதனை ஆரம்பகுன்மரோகமெனச் சொல்லலாம். ஆகையால்தான் இந்த கஷ்ட ரோகத்தின் சிகிச்சையை இந்தநூலில் ஆரம்பமாக எடுத்துச்சொல்லியிருக்கின்றனர்.

சுபாவமாகவே உஷ்ணமான தேகிகளுக்கு இந்த ரோகங்கண்டால், இஞ்சி முதலிய உஷ்ணமருந்துகள் சிலசமயம் ஒவ்வாது. அத்தகையினர்களுக்குக் கீழ்க்கண்ட பாகப்படி இஞ்சியைப் பக்குவப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

இஞ்சியைப் பக்குவப் படுத்தல்:—(b) பருமனனவும் அதிக முற்றலும் அதிக இளசுமில்லாத நடுத்தரமான இஞ்சியை மணலைப்பரப்பி அதற்குள் புதைத்து மேலும் மணலைக்கொட்டி இலேசாகப்பரப்பி வைக்கோலைத் தெளித்து அதன்மேல் ஜலத்தைத் தெளித்துவிடவேண்டும். காலையில் ஒருவேளையும் மாலையில் ஒருவேளையும் ஜலத்தைத் தெளித்தும் வரவேண்டும். இவ்விதம் செய்துவந்தால், சுமார் இரண்டு வாரத்திற்குள் இஞ்சிகளில் முளைகண்டுபோம். இரண்டொரு நாள் முன்பின் ஆனபோதிலும் முளை

கண்டாற் பக்குவமென அறிந்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். இவ்விதம் செய்வதால் இஞ்சியிலுள்ள உஷ்ணசத்து சாந்தமாகிப்போம். பிறகு முன் சொல்லியிருக்கிறதுபோல் முசுமுசுக்கைச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, பசுவின்புளித்தமோர் ஆகியவைகளிற் பாகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதம் செய்வதால் எவ்வித உஷ்ணமான தேகிகளுக்கும் அது பொருந்தும்.

இந்த லேகியத்தைப் பலமுள்ளதாகச் செய்ய வேண்டுமானால், கீழ்க்கண்டபடி இஞ்சியைப் பாகப்படுத்திச் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

இஞ்சியைப் பாகப்படுத்தல்:—(c) நடுத்தரமான இஞ்சியின் மேற்றோலைச்சீவி மெல்லிய சிறுதுண்டுகளாகச்செய்து பத்துப்பலம் நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். தண்ணீர் கலப்பில்லாத பசுவின்பால் படி-உ௦. இவ்விரண்டையும் ஈயம்பூசின செம்புப்பாத்திரத்திற்போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து வரவேண்டும். அப்போது கைவிடாமல் மரத்துடுப்பால் துளாவியும் வரவேண்டும். அப்படிக் கைவிடாமல் துளாவி வராவிட்டால் பால் கட்டிகட்டி யாகிவிடும், அல்லது, அடிப்பிடித்துத் தீய்ந்துக் கெட்டுப்போம். இவ்விதம் கெட்டுப்போகாமல் அடிக்கடி துளாவி வருவதால் பாலெல்லாம் திரண்டு கெட்டியாகிவிடும். கெட்டியானபதத்தில் எல்லாவற்றையும் தனியேயெடுத்துக் குளிர ஆறவைக்கவேண்டும். சுத்தமான வேறொருபாத்திரத்தில் கொஞ்சம் நெய்யைவிட்டு நெய் காய்ந்தவுடன் மேற்படி பால் திரட்டில் கொஞ்சம்போட்டுக் கொஞ்சம் சிவக்கிறவரையில் வறுத்து

எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதமே மற்றப்பால் திரட்டையும் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகப்போட்டுச் சிவந்தபுதமாக வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். முடிவாக எல்லாவற்றையும் ஒன்ருகச்சேர்த்து அம்மியில்வைத்து மைப்போலரைத்தெடுத்து முன்சொன்ன சூரணங்களுடன்சேர்த்து முன்சொன்னபடி லேகியம்செய்து கொள்ளவேண்டும். இந்தப் பாகம்செய்தால் இன்னும் பத்துப்பலம் சர்க்கரையை அதிகமாகச்சேர்த்துச் செய்துகொள்ள வேண்டியது. பால்திரட்டை வறுக்கிறதற்கு நெய்யும் அதிகமாக அவசியமாயிருக்கும். ஆகையால், செல்லத்தக்க அளவு நெய்யை அதிகமாச்சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது. இந்தப் பாகத்தைக் கொஞ்சம் ஜாக்கிரதையுடன் செய்யவேண்டியது. இதன் பக்குவ முதலியவைகள் அனுபவசாலிகளுக்கு நன்ருய்த் தெரிந்திருக்கும். புதிதாய்ச் செய்கிறவர்களும் இரண்டொருதடவை யடுத்தடுத்துச்செய்தாற் கைதேர்ந்தவர்களாகி விடுவார்கள்.

இந்தப் பாகப்படிசெய்த லேகியத்தால் மேற்கண்ட ரோகங்கள் தீருவதுடன், தேகபலம், தேகதிடம், மனோற்சாகம் முதலியவைகளுண்டாகி தாதுவிருத்தியுமதிகரிக்கும். பால் ஜீரணமாகாத சுபாவமுடையவர்கள் இதனைச் சிலநாளுபயோகித்துப் பாலைக் கிரமேணுவாய் அதிகப்படுத்திப் பானஞ்செய்து வருவதினல், பாலுஞ் சீரணமாகுஞ் சக்தியுண்டாகிவிடும்.

2. சீனக்கிருத லேகியம்.

(a) கீழ்க்கண்டபடி பாகப்படுத்தின பறங்கிப் பட்டைச் சூரணம் பலம்-கு, (b) சோம்பு, சிறுநா

கப்பூ, செண்பகப்பூ, அரிசித்திப்பிலி, லவங்கம், லவங்கப்பட்டை, மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மேற்றோல் சீவின அதிமதுரம், மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், வால்மிளகு, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(c) குங்குமப்பூ, கல்மதம் இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(d) பசுவினெய் பலம் - உ0, சீனிச் சருக்கரை பலம்-கரு. தேன் பலம்-அ.

செய்முறை:—(b) யி லுள்ளவற்றை வெயிலிலுலர்த்திக் கல்லுரலி லிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். (c) யி லுள்ள குங்குமப்பூவைக் கொஞ்சம் ஜலம்வார்த்து மைப்போலரைத்துவைத்துக் கொள்ளவேண்டும். கன்மதத்தைக் கல்வத்திற்பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு (a) யி லுள்ள சூரணத்துடன் (b) யி லுள்ள சூரணத்தை ஒன்றாய் மிஸ்ரமித்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். (d) யி லுள்ள நெய் சர்க்கரை ஆகியவைகளை ஒன்றாய்ச்சேர்த்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து நெய்யிற் சூடுண்டாகிக் கொதி யெழும்பினவுடன் மேற்படி சூரணங்களைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகச் சிறுகத்தூவி மரமத்தாற் கடைந்து நீர் சுண்டி நெய்புறப்படுஞ் சமயத்தில் இறக்கி (c) யி லுள்ள வைகளைச்சேர்த்துக் கிளறித் தேனைவிட்டுக் கீழ்மேலாகத் திருப்பி நன்றாய் மிஸ்ரமித்து ஆறினபின் பீங்கான்பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ-கூ.

உபயோகம்:—பிரமேகம், கிரந்திரோகம் ஆகியவைகள் தீரும். மேகவியாதி சம்பந்தங்களினு லுண்டான தாது நஷ்டம் நீங்கும். இரத்தம் கெட்டு உண்டான சொறி, சிரங்கு, புண் முதலியவைகள் குணமாரும். மேகவாயு, மேகசூலை, மேகஊறல், மேகரணம், மேகக்கட்டிகள் ஆகியவைகள்தீர்ந்து இரத்தம் சுத்திப்படும். இரத்தவிருத்தியுண்டாகி இந்திரியம் விளைந்து ஆண்மையதிகப்படும். தேகத்தில் தங்கத்தைப்போல் பளபளப்பும் பளிங்கைப்போல காந்தியுமுண்டாரும், தேகம் கல்லைப்போலிறுகி வச்சிரகாயமாகும். வெட்டைச் சூட்டினுலுண்டான தாதுநஷ்டத்திற்கு இது சஞ்சீவிக் கொப்பானது.

பத்தியம்:—வியாதி பலத்திற்கும் தேக சுபாவத்திற்கும் தகுந்ததுபோல புளி, அகத்திக்கீரை, பறங்கிக்காய், பாகற்காய், பூசனிக்காய், உலர்ந்தமீன் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது.

குறிப்பு.

இதிற் சேர்க்கப்படும் கல்மதத்திற்குப் பதிலாக நமது அநுபோக வைத்திய நவநீதம் இரண்டாம் பாகத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கும் கல்மத பற்பத்தைச் சேர்த்து உபயோகிப்பதினுல் விசேஷ குணமுண்டாமென்பது நாமிங் கெடுத்துச் சொல்லாமலே விளங்கும்.

பறங்கிப்பட்டைப் பக்குவம்:—(a) உழுத்ததாயிராமல் புதிதான பறங்கிச் சக்கையை யிடித்துத் தூள் செய்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணம் பலம்-௧௦. ஒருபடி பசுவின் பாலில் அரைப்படி ஜலத்தைவிட்டு ஒ

ருமண் பானையில் விட்டு அதன் வாயில் மெல்லிய வஸ்திரத்தால் வேடுகட்டி அதன்மேல் முன் சித்தப்ப டுத்தின சூரணத்தை வைத்து வாயகன்ற சட்டியால் மூடி அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்துவரவேண்டும். இப்படிச் செய்வதற்குப் பிட்டவித்தல் என்றுபெயர். சுமார் அரைப்பாகம் பால் சுண்டினவுடனாவது அல்ல து, மேலே மூடி யிருக்கிற சட்டியைத் திறந்து பார்த் தால் மாவானது வெந்தபதமா யிருக்கும்போதாவது எடுத்து நிழலில் உலர்த்தவேண்டும். ஈரமில்லாமல் நன் று யுலர்ந்த பின்பு அம்மியில், அல்லது, கல்வத்தில் வைத்துக் கட்டிகளில்லாமற் பொடித்து முன் பாகத் திற் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இதனை இன்னும் பலமானதாகவும் ருசிகரமுள் ளதாகவுஞ் செய்து கொள்ள வேண்டுமானால், கீழ்க் கண்ட பாகப்படி பறங்கிச் சக்கைகயைப் பக்குவப்ப டுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

பறங்கிப்பட்டைப் பக்குவம்:—(b) பறங்கிப் பட் டைச் சூரணம் பலம் - க0 பசுவின்பால் படி - உ௨, மேற்படி சூரணத்தைப் பாலிற் கரைத்து ஈயம்பூசின தாம்பிரப் பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீ யா யெரித்துக் கைவிடாமல் துளாவிவர வேண்டும். துளாவுவதற்கு ஏமாந்தால் அடிப் பிடித்து வீணாகிப் போகும். ஆகையால், ஜாக்கிரதையுடன் எரித்துத் துளாவிவந்தால் பாலெல்லாம் திரண்டு திரட்டுப் பா லாகிக் கெட்டிப்பதமானவுடன் இறக்கி ஆறவிட்டுத்த னியே யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். வேறொருபாத் திரத்தில் நெய்யை விட்டு அடுப்பேற்றி நெய்காய்ந் தபின்பு மேற்படி பால் திரட்டிற் கொஞ்சம் போட்

டுச் சிவந்த பதமாக வறுத்துஎடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். இவ்விதமே மீதியாயுள்ள பால் திரட்டைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டுச் சிவந்தபதமாக வறுத்தெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு மேற்கண்ட பாகத்திற் சேர்த்து அங்கு சொல்லி யிருக்கிறபடி செய்து கொள்ள வேண்டும். இதற்காகச் செல்லும் நெய்யானது பிருத்திபேகம். முன் சொல்லி யிருக்கிற நெய்யின் அளவில் குறைக்கலாகாது. இஷ்டமானவர்கள் இன்னும் பத்துப் பலம் சர்க்கரையை அதிகப்படுத்தியுங்கொள்ளலாம். சர்க்கரையை அதிகப்படுத்தாமல் அங்கு சொல்லி யிருக்கிற அளவோடு நிறுத்தியும் கொள்ளலாம்.

3. (மதன காமேசுர லேகியம்.)

(a) மேற்றோல் சீவின அதிமதுரம், நற்சீரகம், இலவங்கம், மிளகு, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, சிறுதேக்கு, சிறுநாகப்பூ, மேற்றோல் சீவின சுக்கு, கோஷ்டம், பெருஞ்சீரகம், யானைத்திப்பிலி, ஏலரிசி, * குங்குமப்பூ, தக்கோலம், தாளிசப் பத்திரி செண்பகப்பூ, ஜாதிக்காய், அமுக்கிராக் கிழங்கு, கொத்துமல்லி விதை, மதன காமேசுரப்பூ, நீர்முள்ளி விதை, கீழ்க்கண்ட பாகப்படி சுத்திசெய்த கஞ்சா, இவை வகை - க - க்கு பலம்-உ.

(b) உளுந்துமா, அபின், கிராக்ஷப்பழம் இவை வகை-க-க்குப் பலம் - உ. (c) இலவம்பிசின், முருங்

* இதனை வாங்கச் சக்தி யில்லாதவர்கள் கஸ்தூரி மஞ்சளைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

கைப் பிசின், கருவேலம் பிசின், ஆவாரம் பிசின், மாம்பிசின், முருக்கம் பிசின், இவை வகை-க-க்குப் பலம்-൭. சீனக்கற்கண்டு பலம்-௨௦.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளை வெயிலிலுலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ள வேண்டும். (b) யிலுள்ள திராக்ஷப் பழத்தை அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக்கொள்ளவேண்டும். அதினிற் கொஞ்சம் ஜலத்தை விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டித் திப்பி நீக்கி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். (c) யிலுள்ள பிசின் வகைகளை நெய்யில் வறுத்து அம்மியில் வைத்துத் தண்ணீர் விடாமலரைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்ருக நன்ருய் மிஸ்ரமித்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். கற்கண்டை யிடித்துத் தூள்செய்து அதில் காற்படி ஜலத்தை விட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து இரண்டு கொதிவந்து கற்கண்டெல்லாம் கரைந்த பின்பு மெல்லிய வஸ்திரத்தில் வடிகட்டித் திப்பி முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டுப் பாகை மறுபடியும் அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிப் பாகுபதமானவுடன் மேற்படி சூரணத்தைச் சிறுகத் தூவி நன்ருய்க் கிளறி ஆறவைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௳. ൭ இதனையுட்கொண்டு இதன்மேல் காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பாலை ஜீர்ணசக்திக்குத் தகுந்தபடி அரை ஒரு ஆழாக்குப் பானஞ் செய்துவர வேண்டும்.

உபயோகம்:— மேகரோகங்கள், பிரமேக ரோகங்கள், இந்திரிய சிராவக ரோகம், துரிதஸ்கலித ரோகம், சொப்பனஸ்கலித ரோகம், இந்திரிய கமலங்களின் தளர்ச்சி, நீர்த்தாரைத் தளர்ச்சி, அதிமூத்திர ரோகம், மதுமேகம் ஆகியவைகள் தீரும். தாதுவிருத்தி, தம்பனசக்தி முதலியவைகளுண்டாகும், தேகபலம், தேக திடம் முதலியவைகளு முண்டாகும்.

பத்தியம்:— இதனை யுபயோகித்துவரும்போது பாற்பாயசம், மிட்டாய் தினிசுகள், வாதுமை ஹல்வா, கோதுமைப்பால் ஹல்வா முதலியவைகளை விசேஷமாக உபயோகித்து வரவேண்டியது. கடுகு, நல்லெண்ணெய், எண்ணெய் சேர்ந்த பதார்த்தங்கள், எள், எள் சேர்ந்த பதார்த்தங்கள், புளி, புளிப்பான வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளை அறவே நீக்கவேண்டியது. நெய்யைப் பதார்த்தங்களுடன் சேர்த்துச் சமைத்து உபயோகிக்க வேண்டியது. நெய்யைத் தனியே உபயோகிக்காமல் நீக்கிவைப்பது உத்தமம்.

குறிப்பு.

இது லாகிரியுள்ள லேகிய மாகையால், லாகிப்பழக்க மில்லாதவர்கள் மிகவும் குறைந்த அளவாக உபயோகிப்பது மன்றி வெறும் வயிற்றில் சாப்பிடாமல் ஆகாரம் செய்த பின்பு சாப்பிடுவது உத்தமம். இதில் அபின் சேர்ந்திருப்பதால் ஏதேனும் ஆட்சேபனை சொல்வாருமுண்டு. ஆனால் அதற்கு மாற்றாக குங்குமப்பூ, சுக்கு, முதலியவை சேர்ந்திருப்பதால் அதனால் தோஷம் ஒன்றும் நேரிடாது. இந்த லேகியமானது சற்று கசப்பா யிருக்கு மாகையால் சர்க்கரை

முதலிய இனிப்பு வஸ்துக்களுடன் சேர்த்துட்கொள்ளுவது உத்தமம்.

கஞ்சா சுத்தி:—பிசின் பற்றுள்ள சடைக் கஞ்சா பலம்-உ. இதிலுள்ள விதை காம்பு முதலியவைகளை ஆய்ந்து பொறுக்கி யெடுத்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். காற்படி ஜலத்தைக் குமிழி எழும்பும் படியாகக் கொதிகக வைத்துக் கீழிறக்கி மேற்படி கஞ்சாவைப்போட்டு-க0. நிமிஷநேரம் மூடிவைக்கவேண்டும். பிறகு ஆறினபின் பிசைந்து ஜலத்தை யிறுத்துவிட வேண்டும். இவ்விதமே இன்னும் இரண்டு தடவை கொதி ஜலத்திற் போட்டு ஊறவைத்து இறுத்துவிட வேண்டும். ஆகக்கூடிய மூன்று தடவையும் இவ்விதம் செய்து ஜலத்தை நன்று யிறுத்துவிட்டு வெயிலிலுலர்த்திக் கொஞ்சமும் ஈரமில்லாமல் உலர்ந்த பின்பு அவசியமான எடை நிறுத்தெடுத்து ஓட்டில் மணம் எழும்பும் பதமா வறுத்து மேற்படி சரக்குகளுடன் சேர்த்து இடித்துக்கொள்ள வேண்டியது.

கஞ்சாசுத்தி வேறு:—குச்சி, காம்பு, விதை முதலியவைகளை நீக்கின கஞ்சாவைக் குளிர்ந்த ஜலத்திற்போட்டு கையாற் பிசைந்து ஜலத்தில் வருணம் வந்தவுடன் அந்த ஜலத்தை யிறுத்து விட்டு மறுபடியும் முன்போல ஜலத்தை விட்டு முன்போற் பிசைந்து ஜலத்தில் வருணம் வந்தவுடன் நிறுத்திவிடவேண்டும். இப்படி கஞ்சாவில் விட்ட ஜலமானது எவ்வித வருணமுமின்றி சுத்தமா யிருக்கிற வரையிற் பிசைந்து கழுவவேண்டியது. பிறகு சுத்தமாகப் பிழிந்து வெயிலிலுலர்த்தி ஈரமில்லாமல் உலர்ந்த பின்பு அவசிய

மானி எடை நிறுத்தெடுத்து ஓட்டில் மணம் வரும்படியாக வறுத்துப் பொடித்துச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது.

இதன் சுத்திக் கிரமம் அநேகம். ஒவ்வொருவர் ஒவ்வொரு வகையாகச் செய்து கொள்வார்கள் ஆயினும் மேற்கண்ட இருவகைகளும் மேற்கண்ட பாகத்திற்கும்போதுமானவைகள்.

4, சர்வோஷ்ண நிவாரண தைலம்.

(a) கையாந்தகரைச்சாறு, பொன்னாங்காணிச்சாறு, அப்பைக் கோவைக்கிழங்குச்சாறு, மெருகன் கிழங்குச்சாறு, பெருமரத்திலைச்சாறு, அல்லது, பெருமரப்பட்டைக் கஷாயம் இவை வகை-க-க்குப் படி-க; எள்ளெண்ணெய் படி-க;

(b) சததுப்பை, தக்கோலம், மேற்றோல்சீவின அதிமதுரம், மேற்றோல்சீவின சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, மிளகு, தகரைவிதை, கோரைக்கிழங்கு, மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், கோஷ்டம் இவை வகை - க - க்குப் பலம்-க.

செய்முறை:—(a) யி லுள்ள திரவங்களை யெல்லாம் எண்ணெயுடன் கலந்து தைலப் பாத்திரத்தில் விட்டுவிடவேண்டும். (b) யி லுள்ள சரக்குகளையெல்லாம் இடித்துத் தூள்செய்து மெல்லிதாகத் தெள்ளியெடுத்துப் பசுவின்பாலைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டு அம்மியில்வைத்தரைத்து வெண்ணெய்போலானபின்பு ஷெ யெண்ணெய்க்கூட்டிற் கரைத்து வெயிலில் வைக்க வேண்டும். மண், தூசு முதலியவைகள் விழாதபடி

அந்தப் பாத்திரத்தின் வாய்க்கு மெல்லிய வஸ்திரத்தால் வேடுகட்டிவைக்கவேண்டும். பிரதிதினமும் இரண்டு மூன்று தடவைகள் நன்ருய்க்கலக்கியும் வரவேண்டும். கடுவெயிலாயிருந்தால் மூன்றுநாட் போதுமானது, சாந்தமான வெயிலாயிருந்தால் ஆறுநாள் ஏழுநாள் வைக்கவேண்டியது. பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்துச் சாறெல்லாஞ்சுண்டிக் கடுகுதிரள்பதத்தில் இறக்கிக் கம்பிளியால் எண்ணெயை வடிகட்டி வேறுபாத்திரத்தில்விட்டு வாய் பந்தனஞ்செய்து தானியபுடம் வைத்துக் கொள்ளவேண்டியது. சந்தியுள்ளவர்கள் இதில் குங்குமப்பூ, கோரோசனை, பச்சைக் கர்ப்பூரம் வகை-க௱க்கு விராகனெடை-உ-வீதம் எடுத்துப் பொடித்தத் தைலத்திற்றூவி தானிபபுடம் வைத்தெடுத்து உபயோகிப்பதனுற் சிறந்தகுணத்தைக்கொடுக்கும். இன்னும் சமயோசிதம்போல தாழம்பூ, மருக்கொழுந்து, ரோஜாப்பூ முதலியவைகளின் வாசனையுங்கட்டி உபயோகிக்கலாம். அப்படிச் செய்வதால் தைலமானது மிகவுஞ் சுகந்தமுள்ளதாக இருக்கும்.

உபயோகம்:—இத் தைலத்தைச் சமயோசிதம்போல வாரத்திற் கிரண்டுதடவை, அல்லது, ஒருதடவை சிரசு, தேகம் முதலிய ஸ்தானங்களிற் றேய்த்துக்கொண்டு சிகைக்காயிட்டு இளவெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்து வரவேண்டும். இதனுல் பித்தவெறி, பைத்தியம், அறிவு பைத்தியம்; ஞானப்பைத்தியம், வெறிப்பைத்தியம், தலைவலி, நடுக்கல்ரோகம், தேகக்குத்து, தேகக்குடைச்சல், செவிநோய், கண்ணோய், சுருக்கிச்சொல்லில் கண்டத்திற்கு மேற்பட்ட சிரசின்வியாதி

களெல்லாம் நீங்கி மூளை பலப்பட்டு நரம்புகள் மூறுக்கேறி, தேகபலம், தேகதிடம் முதலியவைகளுண்டாகும். இன்னும் அஸ்திச்சூடு, அஸ்திவெட்டை, எலும்புருக்கிரோகம், க்ஷயரோகம் முதலிய பல உஷ்ணசம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்.

பத்தியம்:—அவரைப்பிஞ்சு, முருங்கைப்பிஞ்சு, மணத்தக்காளி வற்றல், துவரை, சிறுபயறு, சருக்கறை, பசுநெய், கௌதாரி, காடை, உடும்பு முதலியவைகளும் இவைபோன்றவைகளும் ஆகும்.

பாகற்காய், கத்தரிக்காய், கொத்தவரைக்காய், புளி, பால், தயிர், கசப்புத்திரவியம், கீரைத்தண்டு, அகத்திக்கீரை, நண்டு, மீன், கோழி, ஆடு முதலியவைகளும் இவைபோன்றவைகளுமாகாது.

பகல்நித்திரை, வெயிலில் திரிதல், மிருகாற்றில் திரிதல், ஸ்திரீசம்பந்தம் ஆகியவைகளை அறவே நீக்கவேண்டியது.

பெருமரப்பட்டைக் கஷாயம்.

பெருமரப்பட்டை பலம்-௨௦, இதைச் சிதைத்து இதில்-௫-படி ஜலத்தைவிட்டு - ௧௨ - மணிநேரம் ஊறவைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து நான்கிலொரு பாகமாகச் சுண்டினபின்னிறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கும்போது பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கின கஷாயத்தை மேற்கண்ட அளவு எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

5. (a) சன்னிமாத்திரை.

(a) பொரித்த வெண்காரம், சுத்திசெய்த லிங்கம், சுத்திசெய்த இரசம், சுத்திசெய்த கெந்தகம்

இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ. (b) சங்கம்வேர்ப்பட்டை, கண்டங்கத்திரி வேர்ப்பட்டை, இலவங்கம், இலவங்கப்பட்டை, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, கண்டத்திப்பிலி, கோஷ்டம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, இவற்றின் தனித்தனிச்சூரணம் வகை-க-க்குப் பலம் - உ, குங்குமப்பூ பலம் - உ, எலுமிச்சம் பழச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—இரசத்தையும், கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு மெதுவாயரைத்து நன்றாய்க் கறுத்தவுடன் இலிங்கம், வெண்காரம் இவைகளையும் சேர்த்தரைத்து நான்கும் நன்றாய்மிஸ்ரமானபின் குங்குமப்பூவைச்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைச சிறுகச் சிறுகவார்த் தரைத்து குங்குமப்பூவானது நன்றாய்மசிந்துபோனபின் மற்ற (b) யிலுள்ள சூரணங்களையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நான்குசாமம் அரைத்து ஒரு குன்றிமணி யெடையுள்ள மாத்திரைகளாகச்செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீஷாவிற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-க-உ.

அனுபானம்:—முலைப்பால், இஞ்சிச்சுரசம், சுக்குக்கஷாயம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—சுரரோகங்கள், சன்னிபாத ரோகங்கள், அஜீர்ண ரோகங்கள், வாய்வு ரோகங்கள் முதலிய அநேக ரோகங்களு் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதிக்குத் தகுந்தபடியும் தேகபலத்துக்குத் தகுந்தபடியும் பத்தியம் ஏற்படுத்தவேண்டியது.

5. (b) வயிரவன் மாத்திரை.

பொரித்த வெண்காரம், சுத்திசெய்த பொன்னரிதாரம், சுத்திசெய்த லிங்கம், சுத்திசெய்த நாபிச் சூரணம், இலவங்கச் சூரணம், மேற்சொல் சீவினசுக்குச் சூரணம், அரிசித்திப்பிலிச் சூரணம், மிளகுச் சூரணம் இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ.

பொன்னாங்காணிச் சாறு, சங்கின் வேர்ப்பட்டைச்சாறு, புங்கம் பட்டைச்சாறு, கஞ்சாவிலைச்சாறு, வெண்ணொச்சி மரப்பட்டைச்சாறு, கையாந்தகரைச்சாறு, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, இவை வகை-க-க்குச் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—பொன்னரிதாரத்தைக் கல்வத்திலிட்டு அரைத்து மைப்போலானபின் வெண்காரத்தையும் லிங்கத்தையும் சேர்த்து அரைமணி நேரமரைத்துப் பிறகு மற்றசூரணங்களை யெல்லாம் ஒன்றுகக்கலந்து சேர்த்து அரைமணிநேர மரைத்து மேற்கண்ட சாறுகளில் முறையே ஒவ்வொன்றாக தனித்தனியே சிறுகச் சிறுகவிட்டு ஒவ்வொரு சாமம் அரைக்கவேண்டும். முடிவாக எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைவிட்டு இரண்டு சாமம் அரைத்து அரைக்குன்றிமணிப்படையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீஷாவிற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-க-உ.

அனுபானம்:—முலைப்பால், இலவங்கக்கஷாயம், சுக்குக் கஷாயம், கண்டங்கத்திரியிலைச் சுரசம், ஓமக் கஷாயம், பன்னீர், ஓமத்திராவகம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:— எல்லாவகைக் சுரரோகங்களும் தீரும். சன்னிதோஷம், கபரோகம், இருமல், இரைப்பு, சுவாசம் முதலியவைகளும் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதி பலத்திற்கும் தேகபலத்திற்கும் தகுந்ததுபோல புளி, புகை முதலியவைகளை நீக்கவேண்டியது. இன்னும் அந்தந்த வியாதிக்கு ஆகாத பதார்த்தங்களையும் நீக்கிவைக்க வேண்டியது ஆவசியகம்

இலிங்கசுத்தி:— இலிங்கம் பலம்-௧, இது ஒரே கட்டியா யிருக்கவேண்டும். பளிங்குச் சாம்பிராணி பலம்-௨൭, சூடன் பலம்-௨൭, இந்த இரண்டையும் தனித்தனி தூள்செயது இரண்டையுங் கலந்து ரு, பாகமாகச் செய்து கொள்ளவேண்டியது. ஒவ்வொரு பாகத்தையும் இரண்டு பங்காக்கி ஒருபங்கை ஒரு பாத்திரத்தின் மீதுவைத்து அதன்மேல் முன்லிங்கக் கட்டியை வைத்து கட்டியானது மறையும்படியாக மறுபங்குத் தூளைத் தூவி திரியாற் கொளுத்தி விடவேண்டும். நன்றாயெறிந் தாறினபின் கட்டியின் மீதுள்ள கருக்கை மெதுவாகச் சுரண்டி நீக்கி ஒரு பாகத்தை முன்போல் வைத்துக் கொளுத்திவிடவேண்டும். ஆறினபின் கருக்கைச் சுரண்டி நீக்கி மற்ற பாகங்களையும் இப்படியே செய்தெடுத்துக் கொள்ள லிங்கமானது சுத்தியாம்.

இரசசுத்தி:—உலாந்தா, அல்லது, பம்பாய்சாதிலிங்கம் பலம்-௨. இதனைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து எலுமிச்சபழச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு

ஒருசாமம் அரைத்து ஈரமில்லாமல் வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். ஒருமண்பானையில் இரண்டு பலம் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டையையும் இரண்டு பலம் ஓமத்தையும் இடித்துப் போட்டுப் பரப்பி அதன் மேல் முன் சித்தப்படுத்தி யிருக்கும் இலிங்கத்தைப் பொடித்துத் தூவி மேற்சட்டி. மூடிச் சந்தில்லாமல் ஏழுசீலைமண் செய்து உலரவைத்து அடுப்பேற்றி இரண்டொரு சாமமெரித்துக் குளிர ஆறினபின் ஜாக்கிரதையுட னெடுத்துச் சீலையைப் பிரித்து மேலேயிருக்கும் பதங்கத்தை வழித்தெடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்திலிட்டு மத்தித்தெடுக்க இரசமாகும். இந்த இரசத்தைச் சக்திக்கூத் தக்கவாறு-50-60-70-தடவை மடக்கிமடக்கி இரட்டுத்துணியில் வைத்துப் பிழிந்து கொள்ளவும். இந்தப் படி செய்த இரசத்தை மேற்கண்ட பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும். இதுவே பாலரசமும் இரசசுத்தியுமாம்.

கெந்தகசுத்தி:—வாயகன்ற ஒருமண்கலசத்தில் நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம்-க, பலத்திற்குக் காற்படியளவாகப் பசுவின்பாலைவிட்டு அதன்வாய்க்குமெல்லிய உரத்த சல்லாத்துண்டால் வேடுகட்டிக் கெந்தகத்தைப் பொடித்து அதன்மேற் பரப்பி விடவேண்டும். கலசத்தின் வாயோரத்தில் வஸ்திரத்தின்மீது-வ-அங்குல உயரம் கோதுமைமாவால், அல்லது களிமண்ணால் சுவர்போல் வைத்து அதன்மேல் மண்ணோட்டை வைத்தழுத்தி ஓட்டிற்கரி நெருப்பிட்டு விசிறியால் வீசக்கெந்தகமெல்லாம் உருகிப் பாலில் விழுந்துபோம். அல்லது, முன்சொன்னபடி சித்தப்படுத்தின கலசத்

தைப் பூமியிற் புதைத்து அதன் வாயுதடு மறையும் படியாக மண்ணைத்தள்ளிச் சரிப்படுத்தி அதன்மீது விராட்டியை யடுக்கிப் புடமிட்டாலும் கெந்தகமுரு கிக் கலசத்திலுள்ள பாலில் விழுந்துபோம். மேல் மூடும் ஓடானது கெந்தகத்தின்மீது படாமலிருக்க வேண்டும். பிறகு இந்தக் கெந்தகத்தை யெடுத்துப் பொடித்து முன்கணக்கின்படி புதியபால் கலசத்தில் விட்டு முன்போல் வேடுகட்டி அதன்மேல் முன்போற் கெந்தகத்தைப் பரப்பி அதன்மேல் மாச்சுவர்கட்டி கெந்தகத்தின் மீதுபடாமல் ஒட்டைக்கவிழ்த்து அல்லது வைத்து முன்போற் கரிநெருப்பிட்டு அல்லது புடமிட்டு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது. இவ்விதம் மடக்கி மடக்கிப் பசுவின் பாலில்-ரு-தடவையும் வாழைத்தண்டுச் சாற்றில்-ங-தடவையம் மருதோன்றி யிலைச் சாற்றில்-உ-தடவையும் சுத்திசெய்து கொண்டால் முதல் தரமான சுத்தியாம். இவ்விதம் சுத்தி செய்த கெந்தகத்தை மேற்கண்ட அளவு மேற்கண்ட பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது.

தாளகசுத்தி:—தாளகத்தைச் சிறுதுண்டுகளாகச் செய்து உரத்த துணியில் தளரமுடிந்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு ஒருமண் பாத்திரத்தில் தாளிக்காத காற்படி கற்சுண்ணும்பை மட்டமாய்ப் பரப்பி அதன்மேல் முன்முடிப்பை வைத்து அதன்மேலுங் காற்படி சுண்ணும்பை முடிப்பு மறையும்படியாகக் கொட்டி முழுக்கூறு காய்ந்த வெந்நீரை (அதாவது) குமிழிகள் நன்று யெழும்பும்படியாகக் காய்ச்சின வெந்நீரை அகப்பையால் மொண்டு முன்சித்தப்படுத்தியிருக்கிற சுண்ணும்பின் மீது விடவேண்டும். சுண்

ணும்புகொதித்து அடங்கிக் குளிர ஆறினனபின் முடிப்பை யெடுத்து அந்த வஸ்திரத்தை நீக்கிவிட்டு வேறு வஸ்திரத்தில் முன்போல்தளரமுடிந்து முன்போலவே சுண்ணும்பில் வைத்து முன்போலவே வெந்நீரை விட்டு நீற்றிக்கொள்ளவேண்டும். இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி-கக-தடவைக்குக் குறையாமற் செய்து கொள்ளவும். உக, தடவைகள் செய்துகொண்டால் எண்ணெ யெல்லாங் கக்கி முதல்தரமான சுத்தியாகும். இந்தத் தாளகத்தை மேற்கண்ட பாகத்திற்சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது.

நாபிசுத்தி:—நாபி பலம் - க. சிறுக்கீரைச்சாறு படி-க. மிளகு பலம்-க.

செய்முறை:—நாபியைப் பொடித்து இரட்டுச் சேலைத்துண்டில் சற்று தளர்ச்சியாக முடிந்துகொள்ளவேண்டும். மிளகைத் தண்ணீர் வார்த்தரைத்து மேற்படி சாற்றிற் கரைத்து மண்பாத்திரத்தில் வார்த்து அதில் முன்முடிப்பைக் கிழிக்கட்டிப் வாணையினடியிற்படாமல் தொங்கவிட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்துச் சாறு சுண்டினவுடன் ஆறவிட்டு இறக்கிச் சலத்தைவிட்டுக் கழுவியெடுத்துக் கொள்ளவும். பிறகு இரண்டாந்தடவையும் முன்துணி இரட்டுத் துணியில் முடிந்து முன்சாற்றில் மிளகை யரைத்துக் கரைத்து முன்போலவே கிழிக்கட்டி யெரித்து எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதமே மூன்றுந்தடவையுஞ் செய்துகொள்ளவும். இவ்விதம் செய்து கொண்டால் எல்லாவித தோஷங்களு மற்றுத் திறமான சுத்தியாம். இந்தப்படி சுத்திசெய்யப்பட்ட நாபி

யையே மேற்சொல்லிய முறையிற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

குறிப்பு.

இன்னும் இவைகளின்சுத்தி வகைகள் விசேஷமாகத் தெரியவேண்டுமானல் நமது அனுபோக வைத்திய ரத்நாகரத்திற் பார்த்துக் கொள்ளவும்.

மேற்கண்ட லிங்கம், இரசம் முதலியவைகளை அவரவர்களுக்கு அநுபவவான முறைப்படியும் சுத்தி செய்து மேற்படி பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். ஆனல், மேற்கண்ட முறைப்படி செய்துகொள்வது சிரேஷ்டம்.

௬. மேக கேசரி யெண்ணெய்.

(a) பூவரசம் பட்டைச்சாறு, பூவரசின் இலைச்சாறு, பூவரசின்பூச்சாறு, தழுதாழை யிலைச்சாறு, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, தக்காளி யிலைச்சாறு, இலைக்கள்ளிச்சாறு, வெங்காயச்சாறு, நுணுவிலைச்சாறு, ககழுதைப்பால், கழுதை யிலத்திப்பால், கற்றாழைச் சாறு, கொடிகள்ளிப் பால், முலைப்பால், வெள்ளறுகுச்சாறு, உத்தாமணிச் சாறு, ஆலவிழுதுச்சாறு. பொன்னங்காணிச்சாறு இவை வகை - க - க்கு ஆழாக்கு-க.

(b) இளநீர், பசுவின்பால் இவை வகை-க-க்குப் படி-க. சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-உ.

(c) கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், இலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம், வால்மிளகு, சிறுநாகப்பூ, நீரடிமுத்துப் பருப்பு, சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்பு, ஏலரிசி, மேற்றோல்சீவின சுக்கு, மிளகு, மஞ்சட் கடுக்காய்த்

தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிவற்றல், கொத்தமல்லிவிதை, பெருஞ்சீரகம். பரங்கிச்சக்கை, இவை வவ்வ-க-க்குப் பலம்-வ.

செய்முறை:—(a) யி லுள்ளவைகளையும் (b) யிலுள்ளவைகளையும் ஒன்றாகக்கலந்து (c) யி லுள்ளவைகளை யிடித்துத் தெள்ளி அம்மியில்வைத்துப் பசுவின்பாலைச் சிறுகச் சிறுக விட்டரைத்து மைபோலானபின்பு மேற்படி யெண்ணெய்க்கூட்டிற் கரைத்து அடுப்பேற்றி இளஞ்சூடுகாட்டி வைத்து விடவேண்டும். இவ்விதம் பிரதிதினமும் இரண்டொருதடவை சூடுகாட்டிவந்து ஐந்தாநாள் அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்துக் கடுகு திரண்டபதத்தில் இறக்கிக் கம்பிளியில்வடிகட்டி வேறுபாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை - க - உ, இன்னும் தேகசுபாவத்திற்கும் வியாதிபலத்திற்கும் தகுந்தபடி அளவை யதிகப்படுத்தியுங் கொடுக்கலாம். இரண்டொரு நாள் ஆரம்பத்தில் குறைவாகக் கொடுத்துத் தேகசுபாவத்தை கிதானித்து அதன்மீது அளவைக் கிரமேணுவாய் உயர்த்தித் திட்டப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும். சிலருக்கு ஒருவிராகனெடை கொடுத்தால் -5-6-தடவைகள் பேதியாகிவிடும். சிலருக்கு - 5-6 - விராகனெடைகொடுத்தும் ஒருதடவையும் பேதியாகாமலிருந்திருக்கிறது. ஆகையால், முக்கியமாய் இதன் பிரமாணத்தை வியாதியஸ்தர்களின் தேகசுபாவத்தைப் பரீக்ஷித்து அளவை யேற்படுத்திக் கொள்ள வேண்டியது வைத்தியர்களின் கடமை.

அனுபானம்:—இளநீர், சுக்குக்கஷாயம், சோம்புக்கஷாயம், சோம்புத்திராவகம், ஓமக்கஷாயம், ஓமத்திராவகம், நீராகாரநீர் ஆகியவைகளாம்.

உபயோகம்:—கடி விஷங்கள், மேக ரணங்கள்; மேகப்புண்கள், பிளவைரோகங்கள், பிரமேகரோகங்கள்,பலவகைச் சூலைரோகங்கள், வெட்டுக்காயங்கள், குன்மரோகங்கள், குன்மக்கட்டிகள், குஷ்டரோகம், குறைநோய்கள், சிரோரோகம், பைத்தியரோகம், இன்னும் அனேகவகைக் கிரந்திரோகங்கள் ஆகியவைகளும் தீரும்.

பத்தியம்:—இதற்குப் பிரதானமாய் புளி, புகை, பெண், ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது ஆவசியகம். ஆனால் சுகுமார தேகிகளுக்கும் தேக துர்ப்பலப்பட்ட ரோகிகளுக்கும் சமயோசிதமாக புளி முதலியவைகளைச் சொற்பமாகச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது. ஆயினும் எந்த விஷயத்திலும் ஸ்திரீபத்தியம் அவசியம் நீக்கவேண்டியது.

நேர்வாளச் சுத்தி.

இதில் பலவகை யுண்டு. ஆனால், அதிக அநுபவப்பட்டதும் குணத்திற் சிறந்ததுமாகிய பாகத்தை மாத்திரம் இங்கெழுதுகிறோம்.

நேர்வாளக் கொட்டையை யுடைத்து மேல்தோலை நீக்கிப் பருப்பையெடுத்து மெல்லிய வஸ்திரத்தில் தளர்ச்சியாய் முடிந்து எருமைச் சாணியை அல்லது கழுதையிலத்தியைக் கரைத்து அதிற்போட்டு

ஒருநாள் ஊறவைத்து நன்றாய்க் கொதிக்கக் காய்ச்சி யிறக்கி ஏழுதடவை சலம்விட்டு நன்றாய்க்கழுவி உள் முளை யிலைகளையெடுத்து மறுபடியும் கழுவி யுலர்த்தி முன்போலவே-மெல்லிய வஸ்திரத்தில் தளர்ச்சியாய் முடிந்து புளித்த தயிரிற்போட்டவித்துக் கழுது யுலர்த்திக் கொள்ளவும்.

7. விந்தாதி மதன சூரணம்,

கையாந்தகரை விதை, நீர்முள்ளி விதை, துளசி விதை, பூனைக்காலி விதை, நாயுருவி விதை, கோஷ்டம், சுரைக்காய் விதைப் பருப்பு, யானை நெருஞ்சிமுள், ஆலம் விதை, சுத்திசெய்த கஞ்சா, கஞ்சா விதை முள்ளிலவம் பிசின் ஜாதிக்காய், அரசம் விதை, ஜாதிப்பத்திரி, இலவங்கம், பருத்திவிதைப் பருப்பு, குராசாணி யோமம், அதிவிடயம், ஏலரிசி, உளுந்துமா, யானைத்திப்பிலி, அரிசித்திப்பிலி, ஓமம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ.

செய்முறை;—இவற்றுள் இடிக்க வேண்டியவைகளை யெல்லாம் வெயிலில் உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொள்ளவேண்டும், சுரைவிதைப் பருப்பையும், பருத்திவிதைப் பருப்பையும் ஜலம்விடாமல் வெண்ணெய்போ லரைத்தும் இலவம்பிசினை நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்தும் மேற்படி சூரணத்திற் கலந்துகொள்ள வேண்டும். இவை யெல்லாவற்றையும் கல்வத்திலிட்டு நன்றாய் மசியும்படியாக அரைத்துக் கல்காரக்குள்ள சீஷாவில் பத்திரப்படுத்த வேண்டியது. அவசியமானபோது எடுத்துக்கொண்டு உடனே மூடிவைத்து விடவேண்டும்; ஈரக்காற்றுப் பிர

வேசிப்பதால் இதன் குணம் சீக்கிரம் கெட்டுப்போகிறது. அப்படிச் சம்பவிக்காமல் பத்திரப் படுத்திக் கொள்ள வேண்டியது.

பிரமாணம்:—பலம்-க. உ'

அனுபானம்:—ஜீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி பசுவின்பால் படி-வ, ௰. பாலிற்குச் சமம் ஜலத்தைச் சேர்த்து மேற்படி சூரணத்தைப் பிரமாணப்படி யதிற் கலந்து அடுப்பேற்றி நான்கிலொரு பாகமாகப் பால் சுண்டினவுடன் தமதிஷ்டப்படி சீனிச்சர்க்கரையை அல்லது கற்கண்டை மிதமாய்ச் சேர்த்துப் பானஞ் செய்யவேண்டும். ஆகாரம் சாப்பிட்ட பின்பு மேற்கண்ட விதமாகச் சித்தப்படுத்திப் பானஞ்செய்வது உத்தமம். தினம் ஒருவேளை இராக்காலங்களில் மாத்திரம் பானஞ் செய்து கொண்டு வந்தாலும் போதுமானது.

உபயோகம்:—இந்திரிய விளைவு அதிகப்படும். நீர்த்துப்போ யிருக்கிற இந்திரியமானது கெட்டிப்படும். இந்திரியக் குறைவினாலுண்டான தாது நஷ்டம் தீரும். இந்திரிய சிராவகம், துரிதஸ்கலிதம், சொப்பனஸ்கலிதம் ஆகியவைகள் நீங்கித் தம்பன சக்தி யுண்டாகும். தேகதிடம், தேகபலம் ஆகியவைக ளுண்டாகும். சங்கமத்திற்குப் பின்னுண்டாகும் இடுப்புவலி, அசதி, சோர்வு, மனத்திடுக்கம், மனநடுக்கம் முதலியவைகளும் தீரும்.

குறிப்பு.

இதன் பிரமாணம் இங்கு பொதுவாய்ச் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. சமயோசிதம்போல் அதிகப்படுத்தி அல்லது குறைத்துக்கொள்ளலாம்.

ஏனெனில், சிலதேகிகளுக்குப் பிரமாணத்தைய திகப்படுத்தி யுபயோகிக்க வேண்டியதா யிருக்கிறதே காரணம். இந்திரியக்குறைவாலுண்டாகுந் தாதுநஷ்ட சிகிச்சையில் இது ஒரு சிறந்தமுறை. இது இந்திரிய விளைவை யுண்டாக்கி இந்திரிய கமலங்களின் தளர்ச் சியை நீக்கி அவற்றை ஸ்திரப்படுத்துகிற குணத்தையு டைத்தா யிருப்பதால் இது விசேஷ குணமானதென் பதற்குச் சந்தேகமில்லை. இந்திரியக் குறைவினால் அ திகம் துர்ப்பலப்பட்டிருக்கிறவர்கள் காலை மாலையிரண் டுவேளையும் குறைந்த அளவாக உபயோகித்துவந் தால் கிரமேணுவாய் இரத்த விருத்தி யுண்டாகித் தா து விருத்தியு மதிகரித்துவிடும்.

பத்தியம்:—புளி, புளிப்புவஸ்துக்கள் ஆகியவைக ளை நீக்கிவைப்பது உத்தமம். தித்திப்பு வஸ்துக்கள், மிட்டாய் தினிசுகள், மாமிசபக்ஷணிகளானால் பொ ரித்தி மாமிசம் முதலியவைகளை அதிகமாகச் சேர்த் து வருவதினால் அதிகப் பிரயோசன முண்டாகும்.

அ. மேகத் தேண்ணெய்.

(a) மெருகன் கிழங்குச்சாறு, சிவனார்வேம்புச் சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, கலியாண முருங்கையிலைச் சாறு, நிலஆவாரைச்சாறு, வெள்ளறுகுச்சாறு, கண் டங்கத்திரி சமூலச்சாறு, இவை வகை-க-க்கு ஆழாக் கு-க-சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க. (b) கோஷ்டம், அதிமதுரம், கடுகுரோகணி, தாளிசப்பத்திரி, வசம்பு, கார்போகரிசி, பெருங்காயம் (இதனைப் பொரித்துக் கொள்க) இவை வகை-க-க்கு பலம்-க.

செய்முறை:—(a)யிலுள்ளவைகளை யெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்து(b)யிலுள்ள சரக்குகளை யெல்லாம் வெய்யிலிலுலர்த்தி யிடித்து மெல்லிய தூளாகத் தெள்ளி மேற்படி எண்ணெய்யோகத்திற் கரைத்துக் கடு வெயிலில் நாலுநாள் வைக்கவேண்டும். பிரதிதினமும் அதனை இரண்டொரு தடவை கலக்கிவிட்டு வரவும்வேண்டும். அதில் தும்பு தூசு முதலியவைகள் விழாமல் வேடுங்கட்டி வைக்கவேண்டும். ஐந்தாம் நாள் அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து நீர்சுண்டிக் கடுகுதிரள் பதத்திலிறக்கி வடிகட்டி எண்ணெயைப் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-வ-௨.

அனுபானம்:—இளநீர், நீராகாரம், சோம்புத்திராவகம், சோம்புக்கஷாயம், முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:— கிரந்திரோகங்கள், பெருநோய், குறைநோய், நீர்மேகம், கரப்பான், இரணங்கள், புண்கள், முதலிய மேகரோகங்கள் தீர்ந்து இரத்த சுத்தியுண்டாகி, இரத்தவிருத்தி யதிகரிக்கும். தேகபலம், தேகதிடம் முதலியவைகளுண்டாகும்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, பெண் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. வியாதி கடினமாயிருந்தால் உப்பை வறுத்துச் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

௬௦. சுகஜீவனிப் பாணிதம்.

சோம்பு, கொத்துமல்லிவிதை, நிலவாகைசமூலம், மேற்றோல் சீவினசுக்கு, நன்னாரிவேர், இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க௦, சீனிக்கற்கண்டு வீசை-க௨.

செய்முறை:—மேற்கண்ட சரக்குகளை நன்றாய்ச் சிதைத்து ஆறுபடி சுத்தஜலத்திற்போட்டு-கஉ, மணி நேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு வாலையிலிட்டுத் திராவகம் இறக்கிக் கொள்ளவேண்டும். இந்தத் திராவகத்தில் மேற்படி கற்கண்டைக் கரைத்து அடுப்பேற்றி, ஷர்பத்துபதமாகக் காய்ச்சி ஆறினபின் சீஷாவிற் பத்திரப்புடுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-க-உ.

அனுபானம்:-பன்னீர், காவுஜுபான் திராவகம், சோம்புத்திராவகம், தாளம்பூத்திராவகம், வஸ்தூரிப் பிரம்புத் திராவகம், சுத்தஜலம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—மேகவெட்டை, மேகச்சட்டை, மேகவூறல், மலஜலபந்தம், நீர்க்கடுப்பு, நீர்க்கட்டு, மூளைமூலரோகம், மூலரத்தம், உடலெரிச்சல், நாவறட்சி, முதலிய உஷ்ணசம்பந்தமான அநேக ரோகங்கள் தீரும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

கO. மெய்ஞ்ஞான கற்பம்.

இதிற் சொல்லியிருக்கப்பட்ட கற்ப மூலிகைகள் யோகசாதன முடையவர்களுக்கு அவசியமானவைகள். இதைப்பற்றிச் சுருக்கமாயெழுதினால்நம் மனையோர்க்கு அதிகம் பிரயோசனப்படா தாகையால் அதிகவிரிவாயெழுத வெண்டியதிருக்கிறது. இக்கிரந்தமானது மிகவும் சிறிய நூலாகையால் அதிகவிரிவெய்தாமல் இம்மட்டோடு நிறுத்தப்பட்டது. இவ்விஷயத்தில் அனுபவப்பட்டவர்கள் அநேகரிருப்பார்களாகையால் அ

வர்கள்மூலம் அவசியமானவர்கள் கைமுறையாய்த் தெரிந்துகொள்வது உத்தமம்.

கக. சஞ்சீவிச் சூரணம்.

(a) மேற்றோல் சீவினசுக்கு, பொரித்தவெண்காரம், ஜாதிக்காய், குங்குமப்பூ, குராசாணியோமம், ஓமம், அரிசித்திப்பிலி, இலவங்கம், ஏலரிசி, செண்பகப்பூ, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், கண்டத்திப்பிலி, அரிசித்திப்பிலி, வெண்சந்தனம், இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(b) அம்பர், கஸ்தூரி, பச்சைக் கர்ப்பூரம், கோரோசனை இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-க. *

(c) கற்கண்டுத்தூள் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளில் குங்குமப்பூ தவிர மற்றவைகளை வெயிலிலுலர்த்திக் கல்லுரலிலிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். குங்குமப்பூவைக் கல்வத்திலிட்டுப் பன்னீர் விட்டு மைப்போலரைத்து மேற்படி சூரணத்தில் மிஸ்ரமித்துக் கொள்ளவேண்டும். (b) யிலுள்ள சரக்குகள் ஒவ்வொன்றையும் தனித்தனியாகப் பன்னீர் விட்டு மைப்போலரைத்து மேற்படி சூரணத்திற் கலந்து சூரணத்தின் சமனெடை கற்கண்டுத்தூளைச் சேர்த்துக் கலந்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

---

* இந்த நான்கு சரக்குகளும் விலையுயர்ந்தவைகளாகையால் சுக்தியுள்ள கனவான்கள் மூலத்திற் கண்டிருக்கிறபடி ஒவ்வொரு பலம் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-க. உ.

அநுபானம்:—தேன், நெய், இவை முதலியவைகளாம். இதனை யுட்கொண்டபின் சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பசுவின் பாலைப் பானஞ் செய்யவேண்டும்.

உபயோகம்:—சூலைரோகம், நீரடைப்பு, நீர்க்கட்டு, அஸ்மரிரோகம், மந்தாக்கினி ரோகம், எல்லாவகைப் பயித்திய ரோகங்கள், பித்த சம்பந்த ரோகங்கள், நீரழிவு, மதுமேகம், முதலிய எல்லாவகை ரோகங்களும் தீரும். தேகத்திலுள்ள நரம்புகள் முறுக்கேறி தேகம் வச்சிரகாயமாம். தாதுவிருத்தி, போகசக்தி முதலியவைகள் அதிகரிக்கும். இன்னும் இது எவ்வித வியாதியும் வராமல் தடுத்துத் தேகசுகத்தை நிலை நிறுத்தித் தேகத்தைக் காப்பாற்றி வரும், இதின் சிறந்த குணம் இதனை யுண்டு அனுபவிப்பவர்களுக்குத் தானே விளங்கு மாகையால் இதைப் பற்றி நாமிங்கு விசேஷமா யெழுதுவது அனுவசியகம்.

பத்தியம்:—இதற்கு எவ்வித பத்தியமுமில்லை. இதனை யுண்டாகும் சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடியும் அவரவர்களின் சக்திக்குத் தகுந்தபடியும் சத்துள்ளவும் சுத்தமானவும் ஆகாரங்களை உபயோகித்து வருவதேயாம்.

கஉ. அஷ்டாதிச் சூரணம்.

அரிசித்திப்பிலி, மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, ஏலரிசி, பேரரத்தை, சிறுநாகப்பூ, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், கருஞ்சீரகம், கண்டத்திப்பிலி, கடல்நுரை, ஜாதிப் பத்திரி, கோரைக்கிழங்கு, நத்தைச் சூரிவித்து, அமுக்

கிராக் கிழங்கு, பெருஞ்சீரகம், ஓமம், சிற்றரத்தை, வெள்ளைப்பூண்டிதழ், ஜாதிக்காய், இந்துப்பு, பெருங்காயம் (இதனைப் பொரித்துக் கொள்க.) பறங்கிச் சக்கை, இலவங்கம், தக்கோலம், மாசிக்காய்த்தோல் இவை வகை-க-க்கு சமனெடை. இவற்றை யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்த சூரணத்திற்குச் சமனெடை நிழலில் உலர்த்தி வறுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த நத்தைச் சூரி சமூலச்சூரணம். இவ்விரண்டின் மொத்தத்திற்குச் சமனெடை சீனி சருக்கரை. பூண்டை மைப்போல் தனியே யரைத்துச் சூரணத்திற் கலந்து கொள்க.

செய்முறை—இவை யெல்லாவற்றையும் ஒன்றாக மிஸ்ரமித்துக் கொள்ளவேண்டியது.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ-கூ.

அனுபானம்:-பசுவின்நெய், தேன், சந்தனஷர்பத்து, பன்னீர், பன்னீர் ஷர்பத்து, முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:-வயிற்றுவலி, வயிற்றுக்கட்டி, குன்மரோகம், வயிற்றுக் கிருமிரோகம், சூதகவாயுவு, அக்கிரமசூதகம், சூதகஜன்னி, சூதகசம்பந்தாலுண்டாகும் தேகக்குடைச்சல், தேகவலி, காசரோகம், இருமல்; கோழைக்கட்டு, முதலிய கபசம்பந்த ரோகங்கள் ஆகியவைகள் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதிபலம், தேகபலம், ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி இலகுபத்தியமாகவும், கடினபத்தியமாகவும் ஏற்படுத்த வேண்டியது.

13. பரங்கிப்பட்டைச் சூரணம்.

மேற்றோல் சீவினசுக்கு, மிளகு, ஏலரிசி, பறங்கிச்சக்கை, அரிசித்திப்பிலி, சங்கம்வேர்ப்பட்டை,

கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, லவங்கம், கார்போகரிசி, வாய்விளங்கம், சிற்றரத்தை, சிவனார்வேம்பு, புங்கம் வேர்ப்பட்டை, நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம்,ஜாதிக்காய், ஓமம், ஜாதிப்பத்திரி, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், விரலிமஞ்சல், கண்டத்திப்பிலி, தக்கோலம், சிறுநாகப்பூ, செண்பகப்பூ, அமுக்கிராக்கிழங்கு, குங்குமப்பூ, இவை வகை-க-க்கு பலம்-௨. கற்கண்டு பலம்-கரு.

செய்முறை:—மேற்கண்ட சரக்குகளை வெயிலிலுலர்த்திக் கல்லுரலிலிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து கொள்ளவேண்டும். கர்கண்டை நுண்மையான தூளாகச் செய்து மேற்படி சூரணத்துடன் கலந்து கல்வத்திலிட்டு நன்றாய் மிஸ்ரமிக்கும்படியாக அரைத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௨-க௨.

அனுபானம்:—நெய், தேன்.

உபயோகம்:—மேகச்சட்டைகள், மேகரணங்கள், கிரந்திப்புண்கள், மேகப்புண்கள், வாந்திரோகம், பரங்கிப்புண், குட்டரோகம், புற்றுகள், புழுவிழுந்தரணங்கள், கடிவிஷங்கள், மேகவூறல், சொறிசிரங்கு, மண்டைக்கரப்பான், மண்டைவலி, இவை முதலியவைகள் தீரும்.

பத்தியம்:—கைப்பு வஸ்துக்கள், புளிப்புவஸ்துகள், பன்றி, நண்டு, கருவாடு, ஆகியவைகள் ஆகா. மற்றவைகளை, தேகசுபாவத்திற்குத் தகுந்ததுபோல் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

குறிப்பு.

இந்தப் பாகத்தைக் கீழ்க்கண்ட விதமாகச்செய்து கொள்வது நம் முன்னோர்கள் அநுபவம்.

முன்சொன்ன - 26 - சரக்குகளில் பரங்கிச் சக்கை நீங்கலாக மற்றச் சரக்குகளுக்கு சமனெடை சுத்திசெய்த பரங்கிச் சக்கையைச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது:-அதாவது - 25 - சரக்கும் வகை-க-க்கு பலம்-உ, சுத்திசெய்த பரங்கிச் சக்கைச் சூரணம் பலம்-கஉஉ, இவ்விரண்டு வகைக்கும் சமனெடை கற்கண்டுத் தூள். மற்ற முறைகளெல்லாம் முன்சொல்லியிருக்கிற விதமேயாம். பரங்கிப் பட்டையின் சுத்தி முன் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. முன் சொல்லியிருக்கப்பட்ட முறையைப் பார்க்கிலும் பின் சொன்ன முறையானது அனுபவத்தில் அதிக விசேஷ குணத்தை யுடைய தாகக் காணப் பட்டிருக்கிறது.

14. சஞ்சீவிக் கிருதம்.

மிளகு, லவங்கப்பட்டை, லவங்கப் பத்திரி, அதிமதுரம், மேல்தோல் சீவின சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, பேய்ப்புடல், சிவதை வேர்ப்பட்டை, கண்டங்கத்திரி வேர்ப்பட்டை, லவங்கப்பூ, சீரகம், ஏலரிசி, இவை வகை-க-க்கு பலம்-உ. பசுவின் நெய் படி-க,

செய்முறை:—மேற்கண்ட சரக்குகளை வெயிலிலுலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணத்தை மேற்படி நெய்யிற் கலந்து சூரிய புடம் வைக்க வேண்டியது. பிரதிதினமும்-ரு-சு-தடவை நன்றாய்க் கலக்கி வைத்துவரவும் வேண்டும், அதில் தூம்பு தூசு விழாமல் பாத்திரத்தின் வாய்க்கு மெல்லிய வஸ்திரத்தால் வேடு கட்டியும் வைக்கவேண்டும். இவ்விதம் ஒருவாரம் சென்றபின் அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா

யெரித்துப் பக்குவயாகச் செய்து வடிகட்டாமல் சரக்குகளுடனே உபயோகிக்கவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-உ, கஉ.

உபயோகம்:—புண்கள், கட்டிகள்; சதையடைப்பு, நீர்க் கிரிச்சரம், நீரடைப்பு, சொட்டுமூத்திரம். அரையாப்பு கட்டி, பிரமேகம், இரணமேகம், முதலியவைகள் தீர்ந்து, தேக அழகு, தேகக் கட்டு, முதலியவைகள் உண்டாகும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

15. மேக ராஜாங்க எண்ணெய்.

(a) தகரையிலைச்சாறு, பொடுதலைசமூலச்சாறு, கொடிவேலி யிலைச்சாறு, புளி யிலைச்சாறு, கொடிக்கள்ளியிலைச்சாறு, கண்டங்கத்திரி சமூலச்சாறு, தக்காளிசமூலச்சாறு, சிறுசின்னி யிலைச்சாறு, கருவேலம் இலைச்சாறு, சுரையிலைச்சாறு, அரசனிலைச்சாறு, புரசனிலைச்சாறு, கையாந்த கரைச்சாறு, வெள்ளறுகுச்சாறு, கழர்ச்சி யிலைச்சாறு, துளசி யிலைச்சாறு, அவுரியிலைச்சாறு, முதியாள்கூந்தற் சமூலச்சாறு, கோவை யிலைச்சாறு, நன்னாரி யிலைச்சாறு, கல்யாண முருக்கிலைச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, பிரமதண்டிலைச்சாறு, கொடிவழுதலை யிலைச்சாறு, தழுதாழை யிலைச்சாறு, கழுதைத் தும்பைச்சமூலசாறு, இவை வகை -க-க்குபடி-வ. சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி-க.

(b) மிளகு, கொத்துமல்லி விதை, யானைத்திப்பிலி, அரிசித் திப்பிலி, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, கடுகு ரோகணி, லவங்கப்பூ, அதிமதுரம், அதிவிடை

யம், இலவங்கப் பட்டை, இவை வகை-க-க்குப் ப
லம்.உ.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சாறுகளை யெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து எண்ணெயுடன் மிஸ்ரமித்துக் கொள்ளவேண்டும். (b) யிலுள்ள சரக்குகளை உரலிலிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து ஷை யெண்ணெய்க் கூட்டிற் கலக்கி, கடுவெயிலானால்-க-நாளும் அப்படி இல்லாவிட்டால் -ரு- நாளும் வெயிலில் வைக்க வேண்டும். பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து நீர் சுண்டிக் கடுகு திரள்பதத்தில் இறக்கிக் கம்பிளியில் வடிகட்டி யெண்ணெயை எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-வ, க.

அனுபானம்;—பன்னீர், வென்னீர், நீராகாரம், இளநீர் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—மேக ரோகங்கள், குன்மரோகங்கள், சிரசுரோகங்கள், நீர் சம்பந்த ரோகங்கள், முதலிய மேக சம்பந்த ரோகங்களெல்லாம் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதி பலத்திற்குத் தகுந்தபடி புளி, புகை, கரப்பான் வஸ்துக்கள், ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. ஸ்திரீ சங்கமத்தைபறவே நீக்கவேண்டியது.

16. மதன கற்ப மாத்திரை.

(a) வாய் விளங்கம், வெண் சந்தனம், அகருசட்டை, சொறி யோமம், அரிசித்திப்பிலி, கண்டத்திப்பிலி, சண்பகப்பூ, குங்குமப்பூ, அமுக்கராக்கிழங்கு, தி

ராக்ஷப்பழம், மிளகு, விரலிமஞ்சள், மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, நெருஞ்சிமுள், உலர்த்தின ஓரிதழ்த் தாமரை, யானைத்திப்பிலி, லவங்கம், உலர்ந்த செங்கழுநீர்க் கிழங்கு, சீமைத் தண்ணீர் விட்டான்கிழங்கு, உளுந்துமா, நீர்முள்ளி விதை; ஏலரிசி, இலவம் பிசின், இவை வகை-க-க்கு பலம்-உ.

(b) * லிங்கசெந்தூரம், அண்ட பஸ்பம், வங்க பஸ்பம்; தங்கபஸ்பம், பவள பஸ்பம், பவளப்புற்றுப் பஸ்பம், சங்கு பஸ்பம், இவை வகை-க-க்கு பலம்-வ. கஞ்சா இலைச்சாறு, அல்லது கஞ்சாக் கஷாயம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை,—(a) யி லுள்ள சரக்குகளில் குங்குமப்பூ, திராக்ஷப்பழம், உளுந்துமா, ஆகிய இவைகள் தவிர மற்றவைகளை இடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம் செய்து கொள்ளவேண்டியது. குங்குமப்பூவைக் கல்வத்திலிட்டு கஞ்சா யிலைச்சாற்றை, அல்லது, கஷாயத்தைக் கொஞ்சம் விட்டு அரைத்து மைபோலான பின் திராக்ஷப்பழத்தைச் சேர்த்து அரைக்கவேண்டும். அது நன்றாய் அரைபட்டு மசிந்த பின் முன் சூரணங்களைச் சேர்த்து முன் திரவத்தைச்

---

* இந்த செந்தூரம் பற்பம் ஆகியவைகளின் முறைகள் நமது அனுபோக வைத்திய நவநீதத்தில் வகை விபரமாகச் சொல்லப்பட் டிருக்கின்றன. அவசியமானவர்கள் தயவுடன் அக்கிரந்தத்தைப் பார்த்துக் கொள்ளவும். அம்முறைகளையும் இங்கெழுதுவதானால் இச்சிறிய கிரந்தம் அதிகம் விரிவெய்தி விடும்.

சிறுகச் சிறுக விட்டு, க - மணி நேரம் அரைத்தான பின்பு (b) யிலுள்ள செந்தூர பற்பங்களை ஒன்ருகச் சேர்த்து முன் திரவத்தைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு அரைக்கவேண்டும். இவ்விதம் ஒருமணி நேரம் அரைத்தான பின்பு உளுந்தமாவைச் சேர்த்து முன் திரவத்தைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு - உ - சாமம் அரைத்து ஒரு குன்றிமணி யெடையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலிலுலர்த்திக் கற்காரக்குள்ள சீஷாவில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வேளை-க-க்கு மாத்திரை - க - இதை உட்கொண்டு ஜீரண சக்திக்குந் தகுந்தபடி காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பசுவின் பாலைப் பானஞ்செய்ய வேண்டும்.

உபயோகம்:— தலைமூளையைப் பலப்படுத்தி நரம்புகளுக்கு முறுக்கேற்றி உற்சாகம், ஊக்கம், தைரியம் ஆகியவைகளை உண்டாக்கி அவற்றை விர்த்தியாக்கும் ஞாபகசக்தியை அதிகப்படுத்தும் தளர்ந்து மெலிந்து சோர்ந்த அவயவங்களை கெட்டிப்படுத்தி, பெருக்கச் செய்து முறுக்கேற்றி பலப்படுத்தும். ஆண் தன்மையை யுண்டாக்கி அதனை அதிகரிக்கச் செய்யும். போக சக்தி, ஸ்தம்பன சக்தி ஆகியவைகளை யுண்டாக்கும். இதன் சிறந்த குணம் விசேஷமாயுள்ளன. இதை யுண்டு அனுபவிப்பவர்களுக்கு இதன் சிறந்த குணம் கர்தலாமலகம் போல செவ்வனே புலப்படும். இதன் விசேஷத்தைச் சுருக்கிச் சொல்லில் விருத்ததிசையை மாற்றிக் கௌமார திசையை யுண்டாக்கும்.

குறிப்பு.

இந்த மாத்திரையை எல்லோரும் செய்துகொள்வது அசாத்திய மாகையால், பல கனவான் களின் வேண்டுகோளின்படி நமது இராஜ ஔஷதசாலையில் சித்தமாகச் செய்து விற்கப்பபட்டு வருகிறது - 64 - மாத்திரை யுள்ள டப்பியின் விலை ரூ 10-0-0 ஆகவிலை யேற்படுத்தப்பட் டிருக்கிறது. வி - பி - முதலிய செலவுகள் பிரத்தியேகம்.

கஞ்சாக் கஷாயம்.

சுத்திசெய்த கஞ்சா பலம்-சு, இதில் ஒருபடி ஜலத்தை வார்த்து எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்ட வைத்து இறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கும்பதத்தில் நன்றாகப்பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கிப் பிழிந்து எடுத்துக்கொள்வதேயாம்.

பச்சைகஞ்சா அகப்படாத சமயங்களில் மேற்கண்டபடி கஷாயம்செய்து உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

17. கப இராஜாங்கம்.

முத்துப்பற்பம், பவளபற்பம், மேல்தோல்சீவின சுக்குச்சூரணம், மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல் சூரணம், தான்றிக்காய்த்தோல் சூரணம், நெல்லிவற்றல் சூரணம், கோரைக்கிழங்குச் சூரணம், லவங்கப்பட்டைச் சூரணம், அரிசித்திப்பிலிச் சூரணம், கோஷ்டச் சூரணம், அக்கிரர்காரச் சூரணம், சன்னராஷ்டச் சூரணம், சதகுப்பைச் சூரணம் இவை வகை - க - க்கு சமனெடை, கையாந்தகரைச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:— மேற்கண்டவைகளை யெல்லாம் கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு நான்குசாமமரைத்துக் குன்றிமணிப் பிரமாணம் மாத்திரைகள்செய்து நிழலிலுலர்த்தி சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-க-உ.

அனுபானம்:—தேன், நெய், சன்ன ராஷ்டக் கஷாயம், சுக்குக்கஷாயம், பெருஞ்சீரகக்கஷாயம், அதிமதுரக்கஷாயம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—மேற்கண்ட விதமாக காலைமாலை இரண்டுவேளையும் பத்துதினம் உபயோகித்தால், க்ஷயரோகம், இரைப்புரோகம், மந்தாரகாசம், சுவாசகாசம், இருமல்ரோகம் ஆகிய இவைகள் தீரும். இரத்தப்பிரமியம், கிருமிரோகம், சிரோரோகம், பீனிசரோகம் ஆகிய இவைகள் குணமாம். கபசம்பந்தமான எல்லாவியாதிகளினும் இதனைத் தகுந்த அனுபானங்களில் உபயோகிக்கக் கடவுளினது கிருபையால் நிச்சயமான குணத்தைக் காணலாம்.

பத்தியம்:—தேகசுபாவம், வியாதியின் பலம் ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி சத்துள்ளவைகளும் இலகுவாக ஜீரணிக்கத் தகுந்தவைகளுமான அன்னபானாதிகளை உபயோகிக்கவேண்டும். சீதளப்பதார்த்தங்கள், அதிக உஷ்ணமான பதார்த்தங்கள், புளிப்புவஸ்துக்கள், கரப்பான்வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. பெண் பத்தியம் அவசியம் நீக்கத்தக்கது.

12. அகஸ்தியர் குழம்பு.

மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோற் சூரணம், கடுகுரோக ணிச்சூரணம்; அரிசித்திப்பிலிச் சூரணம், சுத்திசெய்த கருநாபிச் சூரணம், கருஞ்சீரகச் சூரணம், கடுகு; பொரித்த பெருங்காயச் சூரணம், சுத்திசெய்த மடலரிதாரம், சுத்திசெய்த இரசம், பொரித்த வெண்காரம், இந்துப்புத்தூள், சுத்திசெய்த மனோசிலை இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-க. சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு விராகனெடை-கஉ; பனவெல்லம் விராகனெடை-உச, கொட்டாங்கச்சிக்கரி விராகனெடை-ச, உத்தாமணிச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு, தேங்காயின் தனிப்பால் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—தாளகத்தைக் கல்வத்திலிட்டு நுண்மையாகப் பொடித்து இரசத்தையும் மனோசிலையையும்சேர்த்து அரைக்கவேண்டும். இரசம் மடிந்தபின்பு மற்றச் சரக்குகளையும் சேர்த்து ஒருமணி நேரம் அரைத்து எல்லாம் நன்றாக மிஸ்ரமமானபின்பு, உத்தாமணிச்சாற்றைக் கொஞ்சமெடுத்து அதிற் பனவெல்லத்தைக் குழம்புப்பதமாகக் கரைத்து மேற்படி மருந்தில் சிறுகச் சிறுகவார்த்துக் கைவிடாமல் நான்குசாம மரைக்கவேண்டும். பனவெல்லம் கரைத்த குழம்பெல்லாம் செலவாகிவிட்டால் உத்தாமணித் தனிச்சாற்றைவிட்டு அரைக்க வேண்டும். இவ்விதம் நான்குசாமம் அரைத்தானபின் தேங்காய்ப்பாலைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு நான்குசாமம் கைவிடாமலரைக்க வேண்டும். இவ்விதம் நான்குசாம மானபின், மெழுகைப்போல கெட்டிப்பதமாகிறவரையில் திரவம்விடா

மல் அரைத்துப் பீங்கான் சிமிழில் அல்லது தந்தச்சி மிழில் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்:—குன்றிமணியெடை - வ - ஓ. சமயோசிதம்போல் தகுந்த அநுபானங்களில் உபயோகிக்கவேண்டும். இதன் அநுபான விசேஷமுறைகள் அனேக கிரந்தங்களில் சொல்லப்பட் டிருப்பதாலும் இந்த மருந்தானது அனேக பண்டிதர்களால் அநுபோகப்படுத்தப்பட்டு வருகின்றபடியாலும் இங்கு சுருக்கமாகச்சொல்லி முடித்தோம். இதன் முறையும் ஒவ்வொருவரும் ஒவ்வொரு வகையாச் செய்கின்றார்களாயினும், மூலத்திற்கண்டபடி யிங்கெழுதப்பட் டிருக்கிறது.

உபயோகம்:—பதின்மூன்று வகைச் சன்னிகள், எல்லாவகைப் பாம்பு விஷங்கள், பேநாய்விஷம், ஓநாய்விஷம், பதினெட்டுவகை எலிகடிவிஷம், கைகால் வீக்கம், வயிற்றினுள்ள எல்லாவியாதிகளும் தீரும். சுருக்கிச் சொல்லில், இதனைத் தகுந்த அநுபானங்களில் உபயோகித்தால், எண்பதுவகை வாதரோகம், நாற்பதுவகை பித்தரோகம், இருபதுவகை கபரோகம் ஆகியவைகள் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதிக்குத்தகுந்தபடியும் தேகசுபாவத்திற்குத் தகுந்தபடியும், நிதானித்து ஏற்படுத்த வேண்டியதே பிரதானம்.

குறிப்பு.

இந்த மருந்தில் நேர்வாளம் சேர்ந்திருப்பதால், சுகுமார தேகிகளுக்கு அதிகமாய்ப் பொருந்தாது.

ஆகையால் வைத்தியர்கள் இவ்வித அவுஷதங்களை அதிக ஜாக்கிரதையுடனும் எச்சரிக்கையுடனும் உபயோகிக்க வேண்டியது.

மனேசீலை சுத்தி.

மனேசிலை பலம்-உ, பெண்வெள்ளாட்டு மூத்திரம் படி - கவ, மனேசிலையைச் சிறுதுண்டுகளாகச் செய்து மெல்லிய வஸ்திரத்தில் தளர்ச்சியாக முடிந்து முன் மூத்திரத்தை யொரு மண்பாண்டத்தில் விட்டு முன்முடிச்சைக் கிளியாக்கட்டி மூத்திரத்துக்குள் தொங்கவிட்டு பானையினடியிற் படாமல் தொங்கவிட வேண்டும். இதனை யடுப்பின் மீதேற்றி யெரித்து மூத்திரஞ் சுண்டினபின் ஆறவிட்டு இறக்கி ஜலத்தை விட்டுக் கழுவி யெடுத்துக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து ஷை ஆட்டின் பித்து ஜலத்தைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு ஒருசாமமரைத்துச் சிறுபில்லைகளாகச் செய்து வெயிலிலுர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். நன்றாயுலர்ந்த பின்பு பிறகு கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து முன்பித்து ஜலத்தைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு முன்போலரைத்து முன்போலுலர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதம், மடக்கி மடக்கி எழுதடவைகள் ஷை பித்து நீரில் அரைத்து உலர்த்திக்கொண்டால் மிகவும் திறமான சுத்தியாம். இதனைத் தனியாகவே எல்லா வியாதிகளிலும் உபயோகிக்கலாம்.

இப்படிச் செய்ய ஏலாதவர்கள், மேற்படி மூத்திரத்தில் மாத்திரம் சுத்தி செய்து கொள்ளலாம். இது அகப்படாவிட்டால் மிளகுக்கஷாயத்தில் மேற்கண்டபடி எரித்தெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

தாளகம், நாபி, வாளம், ஆகியவைகளின் சுத்தி முன் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

19 மதனசிந்தாமணி லேகியம்.

(a) புனற்றண்டு, சிறுகாஞ்சோறிவேர், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, சிறுகிளா வேர்ப்பட்டை, வில்வவேர்ப்பட்டை, கோரைக்கிழங்கு, பிரப்பங்கிழங்கு, துத்திவேர்ப்பட்டை, வெட்டிவேர், விலாமிச்சம்வேர், நஞ்சகற்றின சீந்திற்கொடி, சிலப்பனைக்கிழங்கு, லவங்கப்பட்டை, மிளகு, புரசம்வேர்ப்பட்டை, அதிமதுரம், மேல்தோல் சீவினசுக்கு, அரிசித்திப்பிலி. இவை வகை - - க்குப் பலம்-உ.

(b) அரிசித்திப்பிலி, மிளகு. அதிமதுரம், கொத்துமல்லி விதை, வால்மிளகு, தாளிசப்பத்திரி, லவங்கப்பத்திரி, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், ஆலம் விதை, அரசம் விதை, அமுக்கிராக் கிழங்கு, அபின், நீர்முள்ளி விதை, சீமை நீர்முள்ளி விதை, துத்திவிதை, பருத்திவிதைப் பருப்பு, மேல்தோல் சீவின சுக்கு, சாதிக்காய், நற்சீரகம், இலவம் பிசின், யானைத்திப்பிலி, வாலுளுவை யரிசி, திராக்ஷப்பழப், துளசி விதை, கையாந்தகரை விதை, உளுந்துமா, இவை வகை-க-க்குப்பலம்-வ-சுத்திசெய்த கஞ்சா பலம்-எ௰, (c) சீனி சர்க்கரைபலம்-உ0, தேன் பலம்-உ0, நெய் பலம்-க0.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ளவைகளைச் சிதைத்து -ச-படி சலம் விட்டு-கஉ-மணி நேரம் ஊறவைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து, எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டவைத்து இறக்கி இளஞ் சூட்டுடன் பிசைந்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். (b) யிலுள்ளவை

களில், அபின், திராக்ஷப்பழம், உளுந்துமா ஆகிய மூன்றையும் தவிர மற்றவைகளை இடித்துத் தூள் செய்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொள்ளவும். அபினிற் கொஞ்சம் சலம் விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவேண்டும். திராக்ஷப்பழத்தை வெண்ணெய் போலரைத்தும் உளுந்துமாவையும் மேற்படி சூரணத்திற் கலந்து கொள்ளவேண்டும். (c) யிலுள்ள சர்க்கரையையும் தேனையும் முன் சித்தப்படுத்தின கஷாயத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்து அடுப்பேற்றிச்சிறுதீயாயெரித்து சர்க்கரை கரைந்து இரண்டு கொதி வந்தவுடன் மறுபடியும் அதனை வடிகட்டித் திப்பிநீக்கிப் பாகை அடுப்பிலேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்துப் பாகுபதமானவுடன் முன் சித்தப்படுத்தின சூரணத்தைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மரமத்தாற் கடைந்து அபின் சலத்தையும் விட்டு நன்றாக மிஸ்ரமித்து நெய்யையும் விட்டு எல்லாம் ஒன்றாகும்படி கிளறி விட்டு ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணங்:—விராகனெடை-உ. கூ.

உபயோகம்:—இதனை ஆகாரம் சாப்பிட்டபின் சாப்பிடுவது உசிதம், காலை மாலை இரண்டுவேளையும் உபயோகிக்கலாம். ஜலமேகம், மதுமேகம், பிரமேகம், இரணமேகம் முதலிய பல மேக ரோகங்கள் தீரும். கடிவிஷங்கள்; கபக்கட்டு, தொண்டைக்கட்டு, இருமல் ரோகம் ஆகியவைகள் தீரும். துரிதஸ்கலிதம், சொப்பனஸ்கலிதம், இந்திரிய சிராவகம், இந்திரிய ஒழுக்கு முதலியவைகள் தீர்ந்து இந்திரியம் கட்டுப் பட்டுத் தம்பன சக்தி, போகசக்தி, தாதுவிர்த்தி,

முதலியவைக ளுண்டாகும். நரம்புகள் முறுக்கேறி, தேகதிடம், தேகபலம் முதலியவைக ளுண்டாகி வச்சிர தேக மாகும். முகவஜீகரம், தேக வஜீகரம், தேகக் கட்டழகு முதலியவைக ளுண்டாகும். இதினுலுண்டாகும் ஆண்மை முதலிய வீரிய சக்தி பலவாகையாலும் அதிவிசேஷ மாகையாலும் இதனை யுண்டு அனுபவிப்பவர்கள் தாமே தெரிந்து கொள்ளக் கூடும்.

பத்தியம்.—இது லாகிரியுள்ள லேகிய மாகையால், லாகிரிப்பழக்க மில்லாதவர்கள் இதனைக்குறைந்த அளவாக உபயோகித்து வரவேண்டியது. ஆனல், கிரமேணுவாய் அதிகப்படுத்திக் கொள்ளலாம். பசுவின்பால், பாற்பாயசம், மிட்டாய தினுசுகள், கோதுமை ஹல்வா, கோதுமைப் பால் ஹல்வா, சத்துள்ள ஆகாரம் முதலியவைகளை சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி விசேஷமாக உபயோகித்துவர வேண்டியது. இதனைஉட்கொண்டவுடன், காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பசுவின்பாலை சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி-உ-க-ஆழாக்குப்பானஞ் செய்துவர வேண்டும்.

௨0. சீனச் சூரணம்,

அரிசித்திப்பிலி, ஓமம், லவங்கப்பட்டை, சித்திர மூலவேர்ப் பட்டை, மேல்தோல் சீவிய சுக்கு, கண்டத்திப்பிலி, உலர்த்தின பொன்னுங்காணி, சன்னராஷ்டம், மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், கருஞ்சீரகம், தாளிசப்பத்திரி, மிளகு, லவங்கப்பத்திரி, அக்கிராகாரம், லவங்கம், இவை வகை - க - க்கு பலம்-க. சுத்தி செய்த பரங்கிச்சக்கைச் சூரணம் பலம் - கடு. சீனிசருக்கரை பலம்-ҧ௦.

செய்முறை:—முன் சொன்ன சரக்குகளை யெல்லாம் இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணம், பரங்கி சக்கைச் சூரணம், சீனிசருக்கரை ஆகிய மூன்றையும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்துக் கல்வத்தில் சிறுகச் சிறுகப்போட்டரைத்து ஒன்றாக மிஸ்ரமிக்கச்செய்து கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை - ௨ - ௬.

உபயோகம்:—சூலைரோகங்கள், மேகப்புண்கள், மேகப்புடைப்புகள், மேகத்தடிப்புகள், மேகப்புற்றுகள், கன்னப்புற்றுகள், தனப்புற்றுகள், தலைப்புற்று, மேகத்திமிர், குஷ்டரோகம் ஆகியவைகள் தீரும். இரத்தசுத்தி யுண்டாகி தேகசுக முண்டாகும்.

பத்தியம்:—புளிப்புவஸ்துக்கள், கத்திரிக்காய், முதலிய கரப்பான் வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளாகா. இன்னம் தேகசுபாவத்திற்கு ஒவ்வாத வஸ்துகளையும் நீக்கவேண்டியது. ஸ்திரீ சங்கமம் அறவே நீக்கப்பட வேண்டியது.

21. மலபந்த நிவாரணி.

சாதிப்பத்திரி, சீந்திற்சருக்கரை, மேற்றோல்சீவினசுக்கு, அக்கிராகாரம், துத்திவிதை, அதிமதுரம், கண்டத்திப்பிலி, இந்துப்பு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிவற்றல், அதிவடையம், ஓமம், சந்தனம், பரங்கிச்சக்கை, காட்டாத்திப்பூ, லவங்கப்பத்திரி, லமங்கப்பட்டை, கொத்துமல்லிவிதை, இவை வகை-க-க்குப் பலம்॥வ, குச்சிகாய்பு முதலியவை நீக்கிச்சுத்திசெய்த சூரத்துநிலஆவாரை பலம்-டுவ, மேற்புறணியையும்

உள்நரம்பையையும் நீக்கிப் பாலில் வேகவைத்து உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சிவதைவேர்ச் சூரணம் பலம்-௧0,௨, சீனிச்சருக்கரை பலம்-௨௧, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பலம்-௨௧.

செய்முறை:—எண்ணெயில் சீனியைப்போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து மூன்று கொதிவந்தபின்பு முன்சரக்குகளை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணம் ,சிவதைச் சூரணம் இவ்விரண்டு வகைகளையும் ஒன்றாகக் கலந்து மேற்படி பாகிற்றாவி லேகியபதமாக இறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௧-௩.

உபயோகம்:—நாள்பட்ட மலபந்தம்நீங்கி மலம் கிரமப்படும். மூலரோகம், கிருமிரோகம், குடல்வாதம், குன்மரோகம், மேகச்சட்டை, மேகப்புடைப்பு, மேகப்படை ஆகியவைகள் தீரும். பழமலங்கள் வெளிப்பட்டு, தேகசுகம் விர்த்தியாகும். வயிற்றிலுள்ள கபக்கட்டு வெளிப்பட்டு பசிதீபனம் அதிகப்படும். இதனைத்தொடர்ந்தேற்றியாக உபயோகித்துவந்தால், தேகத்திலுள்ள வியாதிகளை நீக்கித்தேகத்தைக்காப்பாற்றி வச்சிர கவசத்தைப் போன்று தேகத்தைப் பாதுகாத்து வரும். இது சஞ்சீவி கற்பத்துக் கொப்பானது. மலபந்தமானது எல்லா வியாதிகளுக்கும்தாய் தந்தையென மூவகைப் பண்டிதர்களாலும் சாங்கோபாங்கமாக ஏற்றுக் கொள்ளப் பட்டிருக்கிறது. இது எல்லா தேகிகளுக்கும் பொருந்து மாகையால், இது சிறந்த முறைகளில் அரியதொன் றென்பதற்கு ஆட்சேபனை யில்லை.

௨௨. சிவனார் வேம்புத் தைலம்.

முக்காவேளைவேர், சிறியாநங்கைசமூலம், நிலவாகைவேர், பேராமுட்டி, மாவிலிங்கப்பட்டை, பெருமரப்பட்டை வேர், வெள்ளைச் சாரணை வேர், உலர்த்தின வெள்ளருகு, அழிஞ்சில் வேர்ப்பட்டை, குன்றிமணிவேர்,கோரைக் கிழங்கு,மிளகு, ஓமம், சதகுப்பை, சீரகம், மாவேர், உத்தாமணி வேர், சுத்திசெய்த எட்டிவிதை; புங்கம்விதை, பேய்ச்சுரைவிதை, பேய்க்குமட்டி விதை, பேய்ப்பீர்க்கு விதை, மஞ்சல், சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டை, கருஞ்சீரகம், எட்டிவேர், வால்மிளகு, சர்க்கரைக் குமட்டிவிதை, தகரைவிதை, சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்பு, செங்கத்தாரிப் பட்டை, கொடிவேலி வோப்பட்டை, ஆதன்டைவேர்ப்பட்டை, உலர்த்தின கையாந்தகரை, எருக்கம் வேர், மிரியார் கூந்தல்வேர், இவை வகை-கக்குச் சமனெடை, இவற்றிற்குச் சமன் சிவனார் வேம்புச் சமூலம்.

செய்முறை,—மேற்கண்ட சரக்குகளுள் வேர் வகைகளை சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்தும் மற்றவைகளையும் சேர்த்து இடித்தும் பாகப்படி குழித்தைலமாக இறக்கிக்கொள்ள வேண்டும்.

குழித்தைல மிறக்கும் முறையானது நமது இரசவாத சிந்தாமணி முதற் பாகத்தில் வகை விபரமாக எழுதப்பட் டிருக்கிறது, ஆகையால், அவசியமானவர்கள் தயவுடன் அக்கிரந்தத்தைப் பார்வை யிடுவதனால் செவ்வையாகத் தெரிந்துகொள்ளக் கூடும்.

பிரமாணம்:—மூன்று துளி முதல் ஐந்து துளிவரையில் உபயோகிக்கலாம். பலத்த தேகிகளானல்-எ-அல்லது-கூ-துளி உபயோகிக்கலாம்.

அனுபானம்:—பொரியரிசிமா, சீனிசருக்கரை, நெய், தேன், ஷர்பத்துகள் முதலியவையளாம்.

உபயோகம்:—மேகரோகங்கள், சூலேரோகங்கள், இசிவு ரோகங்கள், கிருமிரோகங்கள், குட்டரோகம், குறைநோய், குன்மரோகம், பயித்தியரோகம், வெறி ரோகம் முதலியவை சூரியனைக் கண்டபனிபோலாம். பாம்புவிஷம், எலிவிஷம், நாய்விஷம், பூரான்கடிவிஷம், அட்டைகடிவிஷம், சர்ப்பங்களின்விஷம், தேள் விஷம், ஜலமண்டலிவிஷம் முதலிய எல்லாவிஷங்களும் தீரும்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, பெண், ஆகியவைகளை அறவே நீக்கவேண்டியது. வியாதிபலம், தேகபலம், ஆகியவைகளை நிதானித்து உப்பில்லாத பத்தியமாகவாவது அல்லது வறுத்த உப்பைச் சேர்த்தாவது பத்தியம் வைக்கவேண்டியது.

23. பலகடி மேக சஞ்சீவி.

செப்பு நெருஞ்சிசமூலம், சிற்றரத்தை, வெள்வேலம்பட்டை, உலர்த்தின சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு, உலர்த்தின ஆவாரம்பூ, அரசம்வேர்ப்பட்டை, சங்கம்வேர்ப்பட்டை, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, சிற்றாமணக்குவேர்ப்பட்டை, பூதகரப்பான்பட்டை, வாதகரப்பான்பட்டை, கடுகு, மிளகரணை, இவை வகை -க- க்குபலம்-க, மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், பிரப்பங்கிழங்கு, தான்றிக்காய்த்தோல், பேரரத்தை, கருஞ்சீரகம், ரசம், கெந்தகம், வெட்பாலையரிசி, பெருஞ்சீரகம், சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு, நீரடிமுத்துப்பருப்பு, சுத்திசெய்த எட்டிக்கொட்டை, சேராங்கொட்டை,

எலியர்மணக்கன்வேர், கார்போகரிசி, இவை வகை-க-க்கு பலம்-உ, சிவனார்வேம்பு சமூலம், பலம்-அ०.

செய்முறை:-இச்சரக்குகளுள் கெந்தகத்தையும் இரசத்தையும் சேர்த்தரைத்து நன்றாக் கறுத்தபின்பு எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். வேர்வகைகளையும் பட்டைவகைகளையும் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்துக் கொள்ளவேண்டும். சிவனார் வேம்பையும் அவ்விதமே சன்னமாகவே துண்டித்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து கல்லுரலில் நன்றாகச் சிதைத்துப் பெரிய மண்பாண்டத்திற்போட்டுப்பாகப்படி குழித்தயில மிறக்கி கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—துளி-ரு-ல.

அனுபானம்:—பொரியரிசிமா, சீனிசருக்கரை, அதிமதுரச்சூரணம், சோம்புச்சூரணம், ஏலரிசிச்சூரணம், முதலியவைகளாம்.

இதனை ஆரம்பிக்கும்போது தான்வழிபடும் கடவுளைத் தியானித்துத் தருமம் முதலியவைகளையும் செய்து ஆரம்பிக்கவேண்டும்.

உபயோகம்:—குட்டரோகங்கள், சன்னிரோகங்கள், கருமேகங்கள், பாம்பு முதலியவைகளின் கடிவிஷங்கள், மேகப்புண்கள், மேகரணங்கள், மேகப்புற்று, கன்னப்புற்று, தனப்புற்று, யோனிப்புற்று, உச்சிப்புற்று; கள்ளிப்பூக்கிரந்தி, நணாக்காய்க்கிரந்தி, அழிரிணங்கள், குழிரிணங்கள், யானைக்கால்வீக்கம், யானைக்கால்சுரம்; எலிகடிவிஷம், நாய்கடி விஷம் முதலிய அனேகரோகங்களும் கடிவிஷங்களும் தீரும்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, பெண் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. வியாதி ஆரம்பமானதாகவும் இலேசானதாகவுமிருந்தால் இச்சாப்பத்தியமாக உபயோகித்துவரலாம். வியாதி நாள்பட்டதாயிருந்து அதிகக் கடினமானதாகிவிட்டால் மாத்திரம் மேற்கண்டபடி கடின பத்தியமாக வைக்கவேண்டியது. இது மூலிகை சம்பந்தமான முறையாகையால், சுகுமாரதேகி முதலியவர்களுக்கும் உபயோகிக்கலாம், இன்னும் சிகிச்சகர்கள் வியாதியின் பலத்திற்கும், தேகசுபாவ சக்திக்கும் தகுந்தவிதமாக, காய்கறி பதார்த்தங்களில் நீக்கவேண்டியவைகளை நீக்கியும், சேர்க்கவேண்டியவைகளைச் சேர்த்தும் பத்தியம் ஏற்படுத்தவேண்டும். அவைபெல்லாவற்றையும் இங்கெழுதி முடியாது. ஆகையால், சமயோசிதம்போல் அவரவர்களின் தேகசுபாவத்திற்கு ஏற்றவைகளைச் சேர்த்தும் ஏற்காதவைகளைச் சேர்க்காமல் நீக்கியும் விடவேண்டியதே பிரதானம்.

24. பலமூலிகைக் கற்பம்.

இதிற்சொல்லி யிருக்கப்பட்ட கற்ப மூலிகைகள் யோகசாதன முடையவர்களுக்கு அவசியமானவைகள். இதைப்பற்றிச் சுருக்கமா யெழுதினல் நம்மனோர்க்கு அதிகம் பிரயோசனப் படாதாகையால்; அதிகவிரிவா யெழுதவேண்டியதிருக்கிறது. இக்கிரந்தமானது மிகவும் சிறியநூலாகையால்; அதிக விரிவெய்தாமல் இம்மட்டோடு நிறுத்தப்பட்டது. இவ்விஷயத்தில் அனுபவப்பட்டவர்கள் அனேகரிருப்பார்களாகையால், அவர்கள்மூலம் கைமுறையாய்த் தெரிந்துகொள்வது உத்தமம்.

25. வைரவமாத்திரை.

சுத்திசெய்த பச்சைநாபி, சுத்திசெய்த சிற்றும ணக்குப்பருப்பு, சுத்திசெய்த நேர்வாளம் இவை வ கை-க-க்கு விராகனெடை-க. சுத்திசெய்த இரசசெந் தூரம் வராகனெடை-ங. எலுமிச்சம் பழச்சாறு செல் லத்தக்க அளவு.

செய்முறை;—இரச செந்தூரத்தைக் கல்வத்தி லிட்டுப்பொடித்து மற்ற மூன்றுசரக்குகளையும் சேர்த் து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவார்த்து இரண்டுசாமமரைத்து - உ - குன்றிமணியெடை மாத் திரைகளாகச்செய்து நிழலிலுலர்த்திவைத்துக்கொள் ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-க.

அனுபானம்:—ஜாதிப்பத்திரி, பறங்கிச் சக்கை, அரிசித்திப்பிலி, செவியம், மேல்தோல் சீவின சுக்கு, சித்திரமூல்வேர்ப்பட்டை, யானைத்திப்பிலி, ஓமம் இ வை வகை-க-க்கு விராகனெடை-கவ. இவற்றை இள வறுப்பாவறுத்து ஆழாக்கு சலத்தைவிட்டு மூன்றி லொருப்பாகமாச் சுண்டக்காய்ச்சி வடிகட்டின கஷா யத்தில் மேற்படி மாத்திரையை உரைத்துப் பானஞ் செய்யவேண்டும்.

உபயோகம்:—எல்லாவகைச் சுரங்கள், எல்லாவ கை சன்னிகள், எல்லாவகைதோஷங்கள், குளிர்சுரங் கள், கபரோகங்கள், வயிற்றுவலி, வலிப்புகள்- கப சம்பந்தமான இருமல்கள், அலறுஜன்னி, வாயுகள், பட்சவாதம், சீதளரோகங்கள் முதலியவை தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதி சுபாவத்திற்கும், தேக சுபாவத்திற்கும் தகுந்ததுபோல் சமயோசிதமாகப் பத்தியம் ஏற்படுத்தவேண்டும்.

பச்சைநாபி சுத்தி:—முன் சொல்லியிருக்கிற கருநாபியைப்போலவே சுத்திசெய்து கொள்ளவேண்டும்.

சிற்றாமணக்குப் பருப்புச்சுத்தி:—இதனை மணம் வரும்படியாக ஒட்டில்வறுத்து இதனைப் பிளந்து நடுவிலுள்ள இலைகளையெடுத்து நீக்கிப் பருப்புகளைமாத்திரம் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

இரச செந்தூரச் சுத்தி:—கடையில் விற்கிற இரச செந்தூரத்தை வாங்கிச் சிறுதுண்டுகளாகத்துண்டித்து ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்திற்போட்டு, அதில் முலைப்பாலை, அவை அமிழ்ந்திருக்கும்படியாக, விட்டு மூன்றுநாள் ஊறவைக்கவேண்டும். பிரதிதினமும் பாலைமாற்றிப் புதியபால் விட்டும்வரவும்வேண்டும். நாலாம்நாள் ஜலத்தைவிட்டுக் கழுவி சுத்திசெய்து வெயிலில்வைத்து ஈரம் உலர்ந்தபின்பு கல்வத்திற்பொடித்துக்கொள்ளவும்

அல்லது, இரச செந்தூரக் கட்டியை முலைப்பாலால் இரண்டுசாமம் சுருக்கிட்டாலும் சுத்தியாகிவிடும்.

குறிப்பு.

மேற்கண்ட முறையானது மாத்திரையெனப்பெயரிடப்பட்டிருக்கினும் எண்ணெய்ப்பசையுள்ளதாக இருக்குமாகையால், குழம்பு அல்லது மெழுக்காக இருக்கும், ஆகையால் பீங்கான் அல்லது கோம்புச்சிமி

மில் வைத்துக்கொண்டு அவசியமானபோது மேற்கண்ட அளவு உபயோகிப்பது உத்தமம். இஷ்டமானால்-க; விராகனெடை கருவேலம்பிசின் சூரணத்தை சேர்த்தரைத்து மாத்திரைகளாகவும் செய்து வைத்துக்கொள்ளலாம்.

வைத்தியத் திருப்புகழ் விளக்கச்
சுருக்கம் முற்றிற்று.

வைத்தியத் தனிப்பாடல் விளக்கச் சுருக்கம்.

26. மேகசஞ்சீவி யெண்ணெய்.

(a) முற்றலான பூவரசம்பட்டை, பூவரசங்காய், பூவரசனிலை, பிரமியவழுக்கை, களற்சிசமூலம், இலந்தைப்பட்டை, ஊழலாற்றிப்பட்டை, நுணாவிலை, சங்கிலை, குப்பைமேனியிலை, முத்திருக்கஞ்செவியிலை, தவசிமுருங்கையிலை, கொட்டைப்பாசியிலை, சிறுசெருப்படையிலை, பெருஞ் செருப்படையிலை, முக்காவேளை, வெள்ளறுகுசமூலம், கையாந்தகரையிலை, வெண்ணொச்சியிலை, கருநொச்சியிலை, காட்டாத்தி மரப்பட்டை, நீட்டாத்தி மரப்பட்டை, வெள்ளெருக்கிலை, பொடுதலை சமூலம், வல்லாரை சமூலம், கோவையிலை, கூத்தன் குதம்பையிலை, பெருங்குரும்பை, சிறுகுரும்பை, சிவனார்வேம்பு, கிரந்திநாயகம், மணித்தக்காளியிலை, * புங்கம்பால், முடக்கொற்றான், வாதம

* புங்கம்பால்:—புங்கவேரை மெல்லிய சீலைபாகச்சீவி, அம்மியில் வைத்தரைத்துச் சேலைத்துண்டிற் பிழிந்தால் பால் போன்றதிரவம்வரும். இதுவே புங்கம் பாலாம்.

டக்கி வில்வஇலை, கோழியாவாரையிலை, நுணுப்பட்டை, இவற்றின் சாறுவகை-க-க்கு படி - வ, கொத்தான்இலைச்சாறு படி-உ, சோற்றுக்கற்றாழைச்சாறு படி-க, கழுதைலத்திப்பால் படி-உ, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-ச.

(b) செங்கத்தாரிப்பட்டை, பறங்கிப்பட்டை இவை வகை-க-க்குப் பலம் ௬, கருஞ்செம்பைப்பூ, சங்கம் வேர்ப்பட்டை, வாதகரப்பான்பட்டை, தக்கோலம், கம்பிப்பிசின், பிரப்பங்கிழங்கு, பெருமரப்பட்டை, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க, வேம்பாடம்பட்டை, பலம்-வ.

(c) சுத்திசெய்த துத்தம், சுத்திசெய்த துருசு இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ.

(d) சுத்திசெய்த ரசகற்பூரம் விராகனெடை-க.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சாறுகளையும் எண்ணெயையும் ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும். (b) யிலுள்ள சரக்குகளை ஒன்றாகச் சேர்த்திடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து மேற்படி யெண்ணெயிற் போட்டுக் கலக்கிவிடவேண்டும். (c) யிலுள்ள இரண்டு சரக்குகளையும் ஒன்றாகக் கல்வத்திற் பொடித்து மேற்படி யெண்ணெயிற் கலந்துவிட வேண்டும். பிறகு அந்த யெண்ணெயை வெயிலில் வைக்கவேண்டும். பிரதி தினமும்-உ-ரூ-தடவை கலக்கிவிடவும் வேண்டும். ௩-நாள் வைத்து-ச-ம் நாள் அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாயெரித்து மெழுகு பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி (d) யிலுள்ள இரசகற்பூரத்தைப் பொடித்து மேற்படி யெண்ணெயிற்றாவிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-வ-வளு.

அனுபானம்:—இளநீர், நீராகாரம், சோம்புத்திராவகம், சோம்புக் கஷாயம், பன்னீர் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—எல்லாவகை மேகரோகங்கள், புண்கள், கிரந்திகள், சூலைரோகங்கள், மேகவாயு, சூசிகாவாயு, கால் கைப்பிடிப்பு, லிங்கப்புற்று, குஷ்டம், யோனிப்புண், வண்டுகடி ஆகியவைகள் தீரும். கருப்பையின் வியாதி தீர்ந்து கர்ப்பம் உண்டாகும்.

பத்தியம்:—மருந்தை ஆறுநாள் உபயோகிக்கவேண்டும். புளி, புகை, பெண், உப்பு, ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டும். பாலன்னம், வென்னீரன்னம், துவரை, சருக்கரை, முதலியவைகள் ஆம். ஆறுநாட் சென்றபின் மறு ஆறு நாளும் பத்தியமிருக்கவேண்டும். அப்போது உப்பை வறுத்துச் சேர்த்துக்கொள்ளவேண்டும். பனிரெண்டுநாளும் சென்றபின்பு எண்ணெய் ஸ்நானம் செய்து பத்தியத்தை முறிக்கவேண்டும். இது கடினமான பத்தியமெனச் சிலர் யோசிக்கலாம். இப்படிச் சொற்பநாள் கஷ்டப்பட்ட போதிலும் என்னாளும் வருத்தப்படுத்தும் துஷ்ட ரோகங்களுக்கு இது ஓர்சிறந்தமருந்து.

துத்தம், துரிசு இவைகளின் சுத்தி:—வெண்மையாக வெளுக்கிறவரையில் இவற்றைத் தனித்தனியே ஓட்டில் வறுத்துக்கொள்வதேயாம்.

27. கிரந்தி யெண்ணெய்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய், பலம்-கசு, முற்றலான மாவிலிங்கப்பட்டை அரைத்த விழுது பலம் - ரு;

மிர்தார் சிங்கித் தூள் வராகனெடை-உ. தோலுரித்த வெங்காயம் பலம்-உ.

செய்முறை:—எண்ணெயில் மேற்படி விழுதைக் கரைத்து மிருதார் சிங்கியைப் பொடித்துத் தூவி அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து நீர்சுண்டின பதத்தில் வெங்காயத்தைச் சிறுக அரிந்து போட்டு மெழுகுபதத்தில் இறக்கி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-வ, தெ.

அனுபானம்;— இளநீர்; நீராகாரம், பன்னீர், சோம்புத் திராவகம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—இதனைக் கீழ்க்கண்ட பத்தியத்துடன் மூன்றுநாட்கள் பானஞ்செய்துவர; அறுவகை கிரந்தி ரோகங்கள் பஞ்சாய்ப் பறந்துபோகும். கிரந்திரோகங்களுக்கு வைரியான முறைகளில் இது அரியமுறையா யிருப்பதுடன் அதிக சூட்சுமமானதும் வைத்தியரகசிய முறைகளிலொன்ருனதுமாம்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, உப்பு ஆகியவைகளை யறவே நீக்கவேண்டியது.

28. நவமூலச் சஞ்சீவி.

மெருகன் கிழங்கு, மருட் கிழங்கு, புளிநறளைக் கிழங்கு, காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு, கறிகருணைக்கிழங்கு, பிரண்டை, இந்த ஆறையும் பின்கண்டிருக்கிறபடி சுத்திசெய்துகொள்க.)

கொடிவேலிவேர்ப் பட்டை, இந்துப்பு, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், மேல்தோல் சீவினசுக்கு, மிளகு; அரிசித்திப்பிலி, ஓமம், மேல்தோல் சீவின இஞ்

சி. சீரகம், வகை-க-க்கு பலம் - க; கல் மணல் முதலி யவை நீக்கிச் சுத்திசெய்த எள்ளு படி-உ.

புளியிலைச்சாறு, தவசு முருங்கை யிலைச்சாறு, கரந்தைச்சாறு, சிவன்வேம்பிலைச்சாறு, தழுதாழைச் சாறு, வெண்ணொச்சிச்சாறு, நிலவேம்புச் சாறு, இவை வகை - க - க்கு படி-வ. எலுமிச்சம் பழச்சாறு; படி - க.

செய்முறை:—முன் சாறுகளை யெல்லாம் ஒன்றாக் கலந்து, மெருகன் கிழங்கு முதல் பிரண்டை யீறாக வுள்ளவைகளைப் புளித்தமோரில் வேகவைத்து எடுத்துலர்த்தி மேற்கண்ட எடை நிறுத்தெடுத்தவைகளையும், மற்றச் சரக்குகளையும் அதிற்போட்டு வெயிலில் வைத்துவர வேண்டும்; பிரதிதினமும் இரண்டு மூன்று தடவை நன்றாக் கலக்கியும் வரவேண்டும். இவ்விதம் சாறெல்லாம் சுண்டி முற்றுமுலருகிற வரையில் வெயிலில் வைத்துப் பிறகு இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-க, ங.

அனுபானம்:—நெய், வெண்ணெய், பால், சிற்றாமணக் கெண்ணெய் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—வாயுகள், அரோசிகர், இரத்தமூலம், சீழ்மூலம், வெளிமூலம், உள்மூலம், அடிமூலம் முதலிய எல்லாவகை மூலரோகங்களும் தீரும். மூலச்சூடு, மூலவாயு, மூலக்கிராணி, அஸ்திச்சூடு முதலியவைகள் குணமாகி தேகதிடம், தேக அழகு முதலியவைகளுண்டாகும்.

பத்தியம்:—இச்சாப்பத்தியம்.

29. கூழ்ப்பாண்ட மதன சிந்தாமணி.

(a) சிற்றாமுட்டிவேர், புனற்றண்டு, துத்திவேர், கோரைக்கிழங்கு, வெட்டிவேர், பிரப்பங்கிழங்கு, நங்கம்வேர், நன்னாரிவேர், நெருஞ்சிவேர், சிறுக்கீரைவேர், பெருஞ்சீரகம், வில்வவேர்ப் பட்டை, கருஞ்சீரகம், மேற்புறணி நீக்கிய சீந்தில்வேர், உலர்த்தின ஆவாரம்பூ, ஆவாரம்விதை, ஆலம்விழுது, தாழம்விழுது, வல்லாரை வேர் இவை வகை-க-க்குப் பலம் - ரு. சுத்தஜலம் படி-அ.

(b) மேல்தோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, செண்பகப்பூ, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, குங்குமப்பூ, அதிமதுரம், கொத்துமல்லி விதை, இலவங்கப் பட்டை, மாதளை விதை, ஆதண்டைவேர்ப் பட்டை, சிற்றாமணக்கு வேர்ப் பட்டை. தாமரைக் கிழங்கு, ஆம்பல்கிழங்கு, கொட்டிக்கிழங்கு, வெள்ளைச் சாரணைக் கிழங்கு, இவை வகை - க - க்குப் பலம் - ரு, சுத்தஜலம் படி-அ.

(c) பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்கு, உலர்த்தின புனற்றண்டுக் கிழங்கு, பரங்கிச்சக்கை, கூகைநீர், குறுக்கத்திப்பூ, செவ்வியம், வெட்டிவேர், அரசம்வேர்ப் பட்டை, புரசம்வேர்ப் பட்டை, பூலாவேர்ப்பட்டை, ஏலரிசி, குராசானி யோமம், மாம்பருப்பு, ஓமம், ஜாதிக்காய், பூனைக்காலிவிதை, பேரரத்தை, சித்திரமூலவேர்ப் பட்டை, பருத்திவிதைப் ப

ருப்பு, துத்திவிதை, சிற்றரத்தை, வெண்சந்தனம், தாளிசப்பத்திரி, வெந்தயம், (இதனைச் சற்று வறுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.) சீமை அமுக்கராக் கிழங்கு, ரோஜாப்பூ, வாலுளுவை யரிசி, வால்மிளகு, அக்கிராகாரம், நத்தைச்சூரி விதை, பன்னீர் மரப்பூ, கோஷ்டம், விலாமிச்சம்வேர், லவங்கம். நாட்டு அமுக்கிராக்கிழங்கு, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(d) பூநீர், கல்னார், சிலாசத்து, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(e) திராக்ஷப்பழம், கருவேலம்பிசின்; இலவம்பிசின்; இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(f) குங்குமப்பூ, பலம்-க, பொன் அம்பர்; தங்கரேக்கு ஆகியவை சக்தியானுசாரம்.

(g) கல்யாணப் பூசனிக்காய்ச் சாறு படி-அ. கருப்புச் சாறு, வாழைக் கிழங்குச்சாறு, தண்ணீர் விட்டான் கிழங்குச்சாறு, சோற்றுக் கற்றாழைச் சாறு, தென்னம் பாளைச்சாறு, வல்லாரைச்சாறு, இவை வகை-க-க்கு படி-உ. சீனிசர்க்கரை பலம்-அ0.

(h) தேன் வீசை - உ. பசுவின் நெய்; வீசை-ச. பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

(i) சிங்கிபற்பம்; வங்கபற்பம்; காந்தபற்பம்; பவள பற்பம்; அயசெந்தூரம்; இரசசெந்தூரம் இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள வேர் வகைகளைச் சன்னமாக் துண்டித்துக்கொள்ள வேண்டும். மற்ற இலை வகைகளையும்; விதை வகைகளையும் மேற்கண்ட

வேர் வகைகளுடன் சேர்த்து உரலிற் சற்றுச் சிதைத்து மண் பாண்டத்திற் போட்டு-அ-படி ஜலம் வார்த்து 24-மணிநேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து ஒருபடியாகச் சுண்டவைத்துக் கீழிறக்கி, இளஞ்சூடா யிருக்கும்போது நன்றாய்ப் பிசைந்து இறுத்து வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கின கஷாயத்தைத் தனியே வைத்துக்கொள்ளவும், இதற்கு (a) குறிப்பு கஷாயமெனச் சொல்வோம்.

(b) யிலுள்ள வேர் வகைகளைச் சன்னமாகத் துண்டித்துக்கொள்ள வேண்டும். மற்றச் சரக்குகளைக் கல்லுரலிற் போட்டு சிதைத்துக்கொள்ள வேண்டும். கிழங்கு வகைகளையும் அவ்விதமே செய்துகொள்ளவும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து மண் பாண்டத்திற் போட்டு அதில்-அ-படி ஜலத்தை விட்டு 24-மணி நேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்து ஒருபடியாகச் சுண்ட வைத்து இறக்கி இளஞ்சூடா யிருக்கும்போது நன்றாய்ப் பிசைந்து இறுத்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கின கஷாயத்தைத் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். இதற்கு (b) குறிப்புக் கஷாயமெனச் சொல்வோம்.

(c) யிலுள்ளவகைகளை வெயிலிலுர்த்திக் கல்லுரலிலிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து சூரணத்தைத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

(d) யிலுள்ளவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து ஷை (c) யிலுள்ள சூரணத்துடன் கலந்து கொள்ளவும்.

(e). யிலுள்ள திராக்ஷைப் பழத்தைக் குச்சி காம்பு முதலியவைகளை நீக்கிச் சுத்திசெய்து அம்மியிலரைத்தும், இரண்டு வகைப் பிசின்களையும் நெய்யிற் பொரித்துத் தூள்செய்தும் மேற்படி (c) யிலுள்ள சூர்ணத்துடன் கலந்து கொள்ளவும்.

(f) லுள்ள குங்குமப்பூவைக் கொஞ்சம் பன்னீர் விட்டரைத்துத் தனியே வைத்துக் கொள்க. அம்பரைக் கொஞ்சம் பன்னீர்வார்த்து அரைத்துத் துத் தனியே வைத்துக்கொள்ளவும்.

(g) யிலுள்ள சாறுவகைகளையும் (a) குறிப்பு கஷாயத்தையும், (b) குறிப்பு கஷாயத்தையும், ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சர்க்கரையைக் கரைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா பெரித்துப்பாகுபதத்தில்முன் சித்தப்படுத்திவைத்திருக்கிற சூரணத்தைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகத் தூவி மரமத்தாற் கடைந்து நன்றாக மிஸ்ரமித்து (h) யிலுள்ள தேனையும் நெய்யையும்விட்டு நன்றாய் மறுபடியும் கடைந்து மிஸ்ரமித்து (f) லுள்ள குங்குமப்பூவையும் அம்பரையும் சேர்த்துக் கிளறிக் கீழிறக்கிக் கொஞ்சம் சூடாறினவுடன் பன்னீரைத் தெளித்து செம்மையாகக் கிளறி ஆறினபின் (i) யிலுள்ள செந்தூரங்களையும் பற்பங்களையும் தூவி மறுபடியும் கிளறி மிஸ்ரமித்துப் பிறகு (f) லுள்ள தங்கரேக்கை ஒவ்வொன்றாக மிஸ்ரமித்துக் கீழ்மேலாகப் புரட்டி, தான் வழிப்படும் கடவுளைத் தியானித்து அவரவர்களின் சக்திக்கியன்ற தானதருமங்கள் செய்து இந்த லேகியத்திலும் எட்டிலொருபாகத்தை இதனைச் செய்துகொள்ள சக்தியில்லாத ஏழை நோயாளிகளுக்குக் கொடுத்து மிகுதியா யிருப்ப

தைப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-உ-ரு, இதன் பிரமாணத்தை இதிற் சேர்க்கப்படும், அம்பர், தங்கரேக்கு, பஸ்பங்கள் செந்தூரங்கள் ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி குறைந்த அளவாகவும், நிறைந்த அளவாகவும், ஏற்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

உபயோகம்:—இதனை ஆரம்பமாக உபயோகப்படுத்தும்போது அவரவர்களின் மதாச்சாரப்படி செபதபங்கள் செய்து, அன்னதானம், சொர்ணதானம், முதலியவைகளை அவரவர்கள் சக்திக்குத்தகுந்தபடி செய்து, மிட்டாய் தினுசுகள் பழவர்க்கங்கள் ஆகியவைகளைவைத்துக் கடவுளையும் பெரியோர்களையுந் துதித்து வாழ்த்தி எல்லோருக்கும் பங்கிட்டு இதை ஆரம்பிக்கவேண்டும்.

மேகசம்பந்தமான பித்தவெட்டை, அஸ்திச்சூடு, அஸ்திவெட்டை, அஸ்திசுரம், கிராணி, விக்கல்ரோகம், வாந்திரோகம், சூலைரோகம், க்ஷயரோகம், காமாலை அதிசாரம், நீர்மேகம், தொடைவாழை, ஈளை, கபாலச்சூடு, குடல்வாதம், சூலைஎரிவு, எட்டுவகைகுன்மரோகம், தலைவலி, எலிகடி; முயல்வலி, நீரிழிவு, நீரெரிச்சல், நீர்ப்பாளை, நீர்க்கடுப்பு, மதுமேகம், குஷ்டரோகம், சூலைநோய், உச்சிப்பிளவை, ஆகியவைகள் தீரும். கெர்ப்பச்சிதைவு ரோகம் தீர்ந்து கருப்பம் நிலைத்து நின்று பூரணமாகக் குழந்தைப்பிறக்கும். தாதுவிருத்தி, தய்பன விருத்தி, ஆயுள்விருத்தி முதலிய பலவிருத்திகளுண்டாகும். இது ஒரு சஞ்சீவி,

கற்பத்திற் கொப்பான அவிழ்தம், இன்னம் இதன் விசேஷப் பிரபாவம் முதலியவைகள் இதன் மூலத்திற் சொல்லப்பட்டிருப்பதால் அவசியமானவர்கள் அங்கு பார்த்துக் கொள்ளலாம்.

பத்தியம்:—கொம்பு பாகற்காய்; மிதிபாகற்காய், பரங்கிக்காய், பயிற்றங்காய், முத்தின கத்தரிக்காய், அகத்திக்கீரை, பெரும்பயறு, சர்க்கரைவள்ளிக் கிழங்கு, கருணைக்கிழங்கு, புளி, தினை, பனங்கள்ளு, தென்னங்கள்ளு, சாராயம், காடி, எள்ளு, பன்றி, கோழி, அவபத்திய மீன்கள், கருவாடு, ஆகிய இவைகளும் இவைபோன்றவைகளும் ஆகா.

சிறுக்கீரை, சிறுபயறு, பிஞ்சுமுளைக்கீரை, அறுகீரை, அவரைப்பிஞ்சு, அத்திக்காய், முருங்கைப் பிஞ்சு, வாழைப்பழம், தாராயினங்கள் ஆகியவைகளும் இவைபோன்றவைகளும் ஆகும்.

ஸ்திரீசங்கமம் அறவே ஆகாது.

குறிப்பு

இதற்காகவேண்டிய மந்திரயந்திரம் முதலியவைகள் அவசியமானவர்கள் மூலத்திற் சொல்லியிருக்கிற வகைகளைத் தெரிந்தவர்களிடம் கேட்டறிந்து கொள்ளவும்.

30. மன்மத சிந்தாமணி.

(a) மேல்தோல் சீவினசுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பலி, தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, ஜாதிக்காய், ஜாதிப்பத்திரி, லவங்கம், பேரீச்சங்காய், ஸாலாமிசிரி, பிசின்பட்டை, இஸ்பகோல்விதை, நறு

விலிவிதை, அத்திவிதை, சிறுநாகப்பூ, நற்சீரகம், பூ
னைக்காலிவிதை, மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், பறங்கிச்
சக்கை, கொத்துமல்லிவிதை, ஏலரிசி, கோஷ்டம், அ
திமதுரம், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, ஆவாரைவி
தை, சிற்றரத்தை, கண்டத்திப்பிலி, கர்க்கடசிங்கி,
சன்னலவங்கப்பட்டை, தாளிசப்பத்திரி, வாலுளு
வையரிசி, குராசானியோமம், சிறுதேக்கு; கூகைநீறு;
காட்டிலவங்கம்; நெருஞ்சிமுள்; நீர்முள்ளிவிதை, நத்
தைச்சூரிவிதை; நாயுருவிவிதை; உலர்த்தின கருவே
லம்பிஞ்சு; ஆலம்விதை; துத்திவிதை; மாம்பருப்பு;
காட்டுவாகைப்பட்டை; உலர்த்தின சிவகரந்தைப்பூ
அல்லது கொட்டைக்கரந்தைப்பூ; கையாந்தகரைவி
தை; கண்டங்கத்திரிவிதை; துளசிவிதை; பெருநாகப்
பூ, அல்லது நாகைவிதை; கொண்டைசின்னிக் கிழங்
கு; நிலப்பனைக்கிழங்கு; அமுக்கராக்கிழங்கு; உலர்த்
தின செங்கழுநீர்க்கிழங்கு; உலர்த்தின செவ்வல்லிக்
கிழங்கு, உலர்த்தின கொட்டிக்கிழங்கு; தூதுவளைவி
தை; முருங்கைவிதை; வறுத்தவெந்தயம்; பேரரத்
தை; முருங்கைப்பிஞ்சு; பேய்ப்பீர்க்கன்விதை; ஊமத்
தன்விதை; கஸ்தூரிமஞ்சள்; கச்சோலம், அல்லது, ஏ
லக்காய்ப்பட்டை; உலர்த்தின பொடுதலைக்காய்; நாய்
வேளைவிதை; பூலாவிதை, சணப்பம்விதை; ஆடா
தோடைவிதை; சமுத்திராஜோகிவிதை; வெட்டிவேர்;
கஞ்சாவிதை; கோரைக்கிழங்கு; பொன்முசுட்டைவி
தை; பச்சைக்கடலைமா; உளுந்துமா; தேற்றான்விதை;
(இதனைச் சிறுதுண்டுகளாகச் சீவித் தண்ணீரில் ஊற
வைத்து வெண்ணெய்போல அரைத்துக் கொள்ள
வும்.) இவை வகை-க-க்கு பலம்-அ.

(b) இலவம்பிசின்; எட்டிமரப்பிசின்; கருவேலம் பிசின்; ரூமிமஸ்தகி; குங்குமப்பூ; கோரோசனை; சிலா சத்து; இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ; வாதுமைப்ப ருப்பு பலம்-ரு; கசகசா பலம்-ரு; திராக்ஷப்பழம்ப லம்-ரு; சாரப்பருப்பு பலம்-உஉ; முருங்கைப்பூ உ லர்ந்ததானால் பலம்-ரு, புதுப்பூவாயிருந்தால் பலம் -உ0; தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு படி-உ.

(c) சுத்திசெத்த இரசம்; சுத்திசெய்த கெந்த கம்; சுத்திசெய்த ஜாதிலிங்கம்; இவை வகை-க-க்கு பலம்-உ.

(d) மதுரகாமேஸ்வரப்பூ; மிசிரி அபின்; சுத்தி செய்த கஞ்சா, இம்மூன்றும் வகை-க-க்கு பலம்-ங.

(e) வெள்ளைக்குங்கிலியம்; சிந்திற்சருக்கரை; ஆ லம்பால்; இச்சிப்பால்; ஓதியம்பட்டைச் சாறு, அத் திப்பால்; பருத்திப்பிஞ்சுச்சாறு; ஆவாரம்பூச்சாறு; இவை வகை-க-க்கு பலம்-ச-பசுவின் நெய் பலம்-கரு; தேன் பலம்-அ.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளை யெல் லாம் இடித்து,வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொள்ளவேண் டும்.

(b) யிலுள்ள பிசின் வகைகளை நெய்யில் வறுத் துப் பொடித்து அரைத்து, முன்சூரணத்திற்கலந்து கொள்ளவும்,

ரூமிமஸ்தகியைப் பொடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து முன் சூரணத்துடன் சேர்க்காமல் தனியே வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். இதைச் சேர்த்துக்

காய்ச்சினால் எல்லாம் ஏகமாக் கசந்துபோகும். ஆகை யால் லேகியம் செய்து ஒருநாள் ஆறினபின் மறு நாள் சேர்க்கவேண்டியது.

குங்குமப்பூவிற் கொஞ்சம் பசுவின் பாலைவிட்டு மைபோலரைத்துத் தனியே வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

கோரோசனை; சிலாசத்து; ஆகிய இரண்டையும் தனித்தனிப் பொடித்து முன் சூரணத்துடன் கலந்து கொள்ளவும்.

வாதுமைப் பருப்பைக் கொதிவெந்நீரிற்போட்டு -கo-நிமிஷநேரம் மூடிவைத்து மேற்றோலை நீக்கிக் கசப்பு வாதுமைகளை நீக்கிவிட்டு மற்றவைகளை அம்மியில்வைத்து மைபோலரைத்து முன் சூரணத்துடன் கலந்து கொள்ளவேண்டும்.

சாரப்பருப்பைக் கொதிவெந்நீரிற் போட்டு -ரு- நிமிஷநேரம் மூடிவைத்து நன்றாக அலசி யிறுத்துவிட்டு ஈரமுலர்ந்தபின் கொஞ்சம் நெய்யில் வறுத்து அம்மியில்வைத்து மைபோலரைத்து முன் சூரணத்துடன் கலந்து கொள்ளவேண்டும். இந்த சாரப் பருப்பானது காரலில்லாம லிருக்கவேண்டும். காரலுள்ளதைச் சேர்த்தால் லேகியம் கேட்டுப்போகும். காரலில்வாதது அகப்படாவிட்டால் அதற்குப் பதிலாக வாதுமைப்பருப்பைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

கசகசாவிலுள்ள கல் மணல் முதலியவைகளைப்புடைத்து நீக்கி அம்மியில்வைத்து மைபோலரைத்துஅரைப்படி ஜலத்திற்கரைத்து வடிகட்டித் திப்

பியை நீக்கிவிட்டுப் பாலைமாத்திரம் எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

திராக்ஷப்பழத்திலுள்ள குச்சி காம்பு முதலியவைகளை நீக்கி விட்டு அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய்போலரைத்து முன் சூரணத்திற் கலந்துகொள்ள வேண்டும்.

முருங்கைப்பூ உலர்ந்ததானால் இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தை முன் சூரணத்திற்கலந்துகொள்ளவேண்டும். பச்சையா யிருந்தால் ஒருபடி பசுவின்பாலிற்போட்டுக் காய்ச்சி பூவெல்லாம் வெந்து குழைந்தபதத்தில் வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கிவிட்டுப் பாலைமாத்திரம் தனியே வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

(c) யி லுள்ளவைகளில் இரசத்தையும், கெந்தகத்தையுஞ்சேர்த்து அரைத்துப்பூரணமாகக் கருக்கபின்பு லிங்கத்தையும் சேர்த்து இரண்டுமணிநேரம் அரைத்து மைபோலானபின் தனியேயெடுத்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்,

(d) யி லுள்ளவைகளில் மதன காமேஸ்வரப் பூவை ஓட்டில்வறுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தை முன் சூரணத்திற் கலந்துகொள்ளவேண்டும்.

சுத்திசெய்த கஞ்சாவை ஓட்டில் வறுத்து இடித்துத் தூளுசெய்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தை முன் சூரணத்திற் கலந்துவிடவேண்டும்.

அபினியில் கொஞ்சம் சலம்விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கி, இதைத் தனியே வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

(e) யிலுள்ள வெள்ளைக் குங்கிலியத்தைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த தூளையும் சீந்திற் சருக்கரையை வஸ்திரகாயஞ் செய்தும் ஒன்றாக் கலந்தும் முன் சூரணத்திற் கலந்துவிட வேண்டும்.

ஆலம்பால், அத்திப்பால், இச்சிப்பால் இம் மூன்றையும் ஏகமாக்கலந்து இதில், ௪-பலம் நெய்யைச் சேர்த்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீபாயெரித்து நீர்ச்சுண்டினபின் னெடுத்தால் கையில் அதிகம் ஒட்டாமல் பதமாயிருக்கும். இதனைக் கல்வத்திற்போட்டு முன் சித்தப்படுத்தி யிருக்கிற சூரணத்தைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகப்போட்டு அரைத்துவந்தால் எல்லாம் மிஸ்ரமமாகி யேகரூபமாய்விடும்.

மற்றச் சாறு வகைகளை ஒன்றாய்ச் சேர்த்துத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

(f) விலுள்ள சருக்கரையில் அரைப்படி சலத்தைவிட்டு அடுப்பிலிட்டு சிறுதீபாயெரித்து இரண்டு மூன்றுகொதி வந்தபின் மெல்லிய வஸ்திரத்தில் வடிகட்டி அதிலுள்ள திப்பி முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டு மறுபாத்திரத்தில் வார்த்து அடுபபேற்றி (e யிலுள்ள் சாறுகளையும் (b) யிலுள்ள முருங்கைப்பூப்பால். கசகசாப்பால், தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாறு, ஆகியவைகளையும் அதிற் சேர்த்துப் பாகுபதமாய்க்காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற சூரணக் கலவையைச் சிறுகச்சிறுகப் போட்டு மரமத்தால் நன்றாய்க்கடைந்து மிஸ்ரமான பின்பு (b) யி லுள்ள குங்குமப்பூவைச் சேர்த்துக் க

டைந்து பிறகு இரசம் கெந்தகம் ஆகியவைகளின் கலவையைத் தூவிக்கலந்து பிறகு (d) யி லுள்ள அபின் கரைத்த சலத்தைவிட்டுச் செம்மையாக மிஸ்ரமித்து, தேன், நெய் ஆகியவைகளையும் விட்டு மேல்கீழாகக்கிளறி அப்படியே ஆறவிட்டு விடவேண்டும். குளிர ஆறினபின் அல்லது மறுநாள் (b)யி லுள்ள றாமிபஸ்தகிச் சூரணத்தைத்தூவி கீழ்மேலாகக்கிளறி பீங்கான்பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-க-கவ.

உபயோகம்:—எண்பத்திநாலுவகை வாதரோகங்கள், நாற்பதுவகை பித்தரோகங்கள், இருபதுவகை கபரோகங்கள், வாதபித்தரோகம், பித்த சிலேஷ்மரோகம், கபவாதரோகம், பித்தமேகம், மஞ்சள் வருணமேகம், வெள்ளை வர்ணமேகம், கபமேகம், மயில்கழுத்து வர்ணமேகம், இரத்தமேகம், எலும்புருக்கிமேகம், இரஞ்சிதமேகம், தந்திமேகம், மதுமேகம், சீழ்ப்பிரமியம், மூத்திரக்கிரிச்சரம், ஜன்னிரோகம், சூலை, கிராணி, யோனிரணம் முதலிய மகா ரோகங்களெல்லாம் தீரும். இந்திரியவிர்த்தி, தாதுவிர்த்தி, போகசக்திவிர்த்தி, தம்பனசக்திவிர்த்தி முதலியவைகளுண்டாகி, தேகபலம், தேகதிடம், தேகக்கட்டழகு, தேகவஜீகரம், முகவசீகரம்முதலியவைகளுண்டாகும். இதனைத் துடர்ந்தேற்றியாய் உபயோகித்துவந்தால் தேகத்தில் எந்தவியாதியும் அணுகவொட்டாமல் தேகசுகத்தைக் காப்பாற்றித் தேகத்திற்குக் கபாடம்போன்று அதை நிலைநிறுத்தி ஆயுள்விர்த்தி, சந்தானவிருத்தி முதலியவைகளை யுண்டாக்கும். இது சஞ்சீவிகற்பங்களில் ஒன்று.

குறிப்பு.

வாகிரி பழக்கமுள்ளவர்கள் மேற்படி லேகியத்தில் இஷ்டமான அளவுயெடுத்து அதற்குச் சமனளவு சுத்திசெய்த கஞ்சாவை ஓட்டில்வறுத்துப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தைச் சேர்த்து உபயோகித்துக் கொள்ளலாம். இந்தக் கஞ்சா எடை சர்க்கரையையும் அதிகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

31. மனமோஹன சிந்தாமணி மாஜுன்.

இலவங்கம், சதகுப்பை, மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், கடுக்காய்ப்பிஞ்சு; நற்சீரகம், கஸ்தூரிமஞ்சல், பெருஞ்சீரகம், நிலப்பனைக்கிழங்கு முள்ளங்கிவிதை, துத்திவிதை, நெல்லிமுள்ளி, வெங்காயவிதை, நெல்லிவிதைப்பருப்பு, சாதிக்காய், வெண்ணொச்சிவிதை, அரிசித்திப்பிலி, மிளகு, மேல்தோல்சீவின சுக்கு, சீமை சாமந்திப்பூ, ஆவாரைவிதை, பூனைக்காலிவிதை, தான்றிக்காய்த்தோல், ஏலரிசி, கையாந்தகரைவித்து, யானை நெருஞ்சிமுள்ளு, கொண்டை சீனிக்கிழங்கு, அதிமதுரம், கொத்துமல்லிவிதை; பளிங்குச்சாம்பிராணி, போஸ்துக்காய்; குராசானியோமம்; விலாமிச்சம்வேர்; லவங்கப்பட்டை; ஜாதிப்பத்திரி இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-ரு.

(b) சாரப்பருப்பு பலம்-கவ; கசகசா பலம்-கவ; அபின் விராகனெடை-ரு; தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு படி-வ; கோரக்கர்நெய் (இதன்முறை பின் சொல்லப்பட்டிருகிறது) பலம்-ரு; பசுவின் பால்படி-அ; கற்கண்டு பலம் - ரு; சீனிசருக்கரை பலம் - உ0-தேன்பலம்-க0; பசுவின்நெய் பலம்-க0.

செய்முறை:—சாரப்பருப்பைத் தனியாக வறுத்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய்போலரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். அபினியை ஜலம்விட்டுக் கரைத்துத் தனியே யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும் கசகசாவை ஜலம் விட்டரைத்து ஒரு ஆழாக்கு ஜலத்திற் கரைத்து வடிகட்டிப் பாலை யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு இந்தக் கசகசாப் பால், தண்ணீர் விட்டான் கிழங்குச்சாறு; பசுவின் பால், சீனிசருக்கரை; தேன்; கற்கண்டு ஆகியவைகளை யெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அடுப்பேற்றிச்சிறுதீயாயெரித்துப் பாகுபதத்தில் (a) யிலுள்ள சரக்குகளை யெல்லாம் ஓட்டில் வறுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்தசூரணத்துடன் முன் அரைத்து வைத்திருக்கிற சாரப்பருப்பையுங் கலந்து மேற்படி பாலில் சிறுகச் சிறுகத் தூவி நன்றாகக் கிண்டிக்கிளறி கோரக்கர் நெய் பசுவின் நெய் ஆகியவைகளை விட்டுக் கீழ்மேலாகப் புறட்டிக் குளிர ஆயின பின்பு முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற அபின்சலத்தைச் சேர்த்து எல்லாம் மிஸ்ரமிக்கும்படி செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-உ. தே.

உபயோகம்:—பற்பல வகை பேதி, வயிற்றிரைச்சல், பலவகை வாயுகள்; காமாலை; மெய்போச்சல்; தேகவூதல்; சோகை; பாண்டு முதலியவைகள் தீர்ந்து; இந்திரிய விளைவுண்டாகி; தாதுபுஷ்டி; தேகபுஷ்டி ஆகியவை யுண்டாகும். மேகவகைகள்; நீரெரிச்சல் முதலிய நீர்சம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்; இன்னும் தேகத்திலுள்ள அனேக ரோகங்களுக்கு உபயோகமாம்.

பத்தியம்—தாது விர்த்திக்காஞல், பால், இறைச்சி முதலிய சத்துள்ள பதார்த்தங்கள்; சத்துள்ள ஆகாரங்கள்; மிட்டாய் ஹல்வா முதலிய இனிப்பு வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளை அதிகம் உபயோகித்துவர வேண்டும். மற்ற வியாதிக்களுக்காஞல் அந்தந்த வியாதிகளுக்குத் தகுந்த பத்தியம் ஏற்படுத்த வேண்டியது வைத்தியர்களின்கடமையாம்.

கோரக்கர் நெய்.

சுத்திசெய்த கஞ்சா; பலம்-டு, இதனை ஒருபடி சலத்திற்போட்டு நாலிலொரு பாகமாகக் காய்ச்சிச் சுண்டவைத்து இளஞ்சூட்டில் நன்ருசப் பிசைந்து வடிகட்டின கஷாயத்துடன் - டு - பலம் பசுவின் நெய்யையும்; அரைப்படி பசுவின்பாலையும் சேர்த்துக் காய்ச்சி நீர்சுண்டி நெய்பானவுடன் கம்பளியில் வைத்துப் பிழிந்து வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கி நெய்யை யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். இதுவே கோரக்கர் நெய்யாம். இந்த நெய்யில் மேற்கண்ட அளவு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

32. அகஸ்தியர் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதம்.

(a) மேல்தோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, யானைத்திப்பிலி, நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், கண்டத்திப்பிலி, கொத்துமல்லி விதை, வாய்விளங்கம், அதிவிடையம், அதிமதுரம், பேரீச்சம்பழம், தேற்ருன் விதை, பேரீச்சங்காய், வாதுமைப்பருப்பு, குருசானி யோமம், ஏலரிசி, சிறுநாகப்பூ, மாசிக்காய்த்தோல், கசகசா, கோஷ்டம், அக்கராகாரம், சன்னலவங்கப்பட்டை; பெருலவங்கப் பட்டை, இசுப

கோல்விதை, லவங்கப்பூ, சிறுதேக்கு, சந்தனம், முஞ் சிட்டி; நீர்முள்ளி விதை, தாளிசப் பத்திரி, நன்னாரி வேர், ஜாதிக்காய், ஜாதிப்பத்திரி, வால்மிளகு, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-வ.

கோரோசனை விராகனெடை-ஒனு, குங்குமப்பூ, பச்சைக் கர்ப்பூரம், இவை வகை-க-க்கு விராகனெ டை காலே வீசம்.

(b) கொத்துமல்லி விதை, சங்கம்வேர்ப்பட்டை, வெட்டிவேர், விலாமிச்சம்வேர், மரமஞ்சல், நன்னா ரிவேர், வெண்சந்தனம், இவை வகை - க - க்குப் ப லம்-உ.

(c) கலியாண பூசனிக்காய்ச் சாறு படி-க. வல் லாரைச்சாறு படி-வனு, கையாந்த கரைச்சாறு, பொன்னாங்காணிச்சாறு, வகை-க-க்கு படி - வ. பசு வின்பால், செவ்விளநீர், இவை வகை-க-க்கு படி-கஉ, கருப்பஞ்சாறு, படி-தெ, கற்கண்டு பலம் - உ. சீனிச ருக்கரை பலம்-உச.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளை இடித் துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ள வேண்டும். கோரோசனை முதலிய மூன்றையும் தனித் தனி யரைத்துப் பொடித்து முன் சூரணத்திற்சேர்த் துக்கொள்ள வேண்டும்.

(b) யிலுள்ளவைகளைச் நன்றாகச் சிதைத்து-அ- படி, சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாகச் சுண்ட வைத்து இறக்கி, யிளஞ்சூட்டுடன் பிசைந்து வடிகட்டித் திப் பிநீக்கின கஷாயத்துடன் (c) யிலுள்ளவைகளையெல்

லாம் ஏகமாச் சேர்த்து அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிப் பா குபதத்தில் மேற்கண்ட சூரணத்தைத் தூவி மரமத் தாற் கடைந்து ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணங்:—விராகனெடை-உ௦. ௩௦.

உபயோகம்:—இதனை நாற்பதுநாள் உபயோகித் தால், க்ஷயரோகங்கள், உஷ்ண ரோகங்கள், தொண் டைக் கரகரப்பு, தொண்டை வியாதிகள், பித்தரோ கங்கள், நீரடைப்பு, ஆகியவைகள் தீரும். இரத்தவிர்த் தி, தேகபுஷ்டி, முகவஜீகரம், தேகக் கட்டழகு, தா துவிர்த்தி, தேகக்காந்தி, முதலியவைக ளுண்டாகும். அஸ்திச் சூடு, அஸ்திவெட்டை, எலும்புருக்கி, உஷ் ணமேகம், முதலியவைகள் தீர்ந்து ஆயுள் விர்த்தி யுண்டாகும். இது ஆண்பெண் என்னும் இருபா லார்க்கும் ஏற்கும்; இதனைத் துடர்ந்தேற்றியாய் உப யோகித்து வந்தால் எல்லா விதசுகங்களும் உண்டா கும்.

33. கூழ்ப்பாண்டு இங்கிதக் கிருதம்.

(a) ஆவாரம்வேர்ப் பட்டை, மேல்தோல் போக் கின ஆவார விதை, தூதுவளை வேர், கண்டங்கத்தி ரி சமூலம், கறிமுள்ளிவேர், இம்பூரா சமூலம், சிறுக் கீரை சமூலம், பொன்னாங்காணிச் சமூலம், முசுமு சுக்கை இலை; கல்யாண முருக்கனிலை, சங்கிலை இவை வகை-க-க்கு பலம்-௦.

(b) தூதுவளையின் பழச்சாறு, வெங்காயச்சா று, இவை வகை-க-க்குப் படி-உ-பசுவின் நெய்படி-க.

(c) லவங்கம், மேல்தோல் சீவின சுக்கு, மிளகு; அரிசித்திப்பிலி, நற்சீரகம்; குராசானி யோமம், ஏலரிசி, ஜாதிக்காய், ஜாதிப்பத்திரி, லவங்கப்பத்திரி, சிற்றரத்தை, அதிமதுரம்; கோஷ்டம்; விளாம்பிசின்; வெள்ளைக் குங்குலியம்; அக்கிராகாரம், வால்மிளகு; இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-க.

(d) குலிபாண பூசணிக்காய்ச் சாறு, கரும்புச் சாறு, வெள்ளரிக்காய்ச் சாறு, மாதளம்பழச்சாறு, இவை வகை-க-க்கு படி-௧. சருக்கரை பலம்-உ.

(e) திராக்ஷப்பழம், பேரீச்சம்பழம், வகை-க-க்கு பலம்-க. இவற்றைத் தனித் தனியாக அம்மியில் மைபோலரைத்துகொள்ள வேண்டும்.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ளவைகளை, தனித்தனி மைப்போலரைத்து யெல்லாவற்றையும் ஒன்ருகச் சேர்த்து அதனுடன் (e) யிலுள்ளவைகளையும் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும். (b) யிலுள்ளவைகளையும் (d) யிலுள்ளவைகளையும் (c) யிலுள்ள சரக்குகளை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்தும் ஒன்ருகக் கலந்து அடுப்பேற்றி யெரித்து கொஞ்சம் சூடுகாட்டி மறுநாள் யெரித்து மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ,௧-௩,௧.

உபயோகம்:—ஈளை, அரோசிகம், இளைப்பு, மேகவாயு, மேகச்சூடு, மேகக்காந்தல், பித்தகாந்தல், க்ஷயரோகம், கபரோகம், இரைப்பு, எலும்புருக்கிரோகம், நீரழிவு, அஸ்திசுரம், இரணங்கள், உள்ளுருக்கி, மேலுருக்கி, சுக்கிலவாயு, சோணிதவாயு, கல்லடைட்

பு, சதையடைப்பு, நீர்க்கடுப்பு, முதலியமேகரோகங்கள் தீரும். காயசித்தி, சந்தானவிர்த்தி முதலியவைகளுண்டாம்.

பத்தியம்:—புளி, புகை; வாயுபதார்த்தங்கள் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டும். கத்திரிப்பிஞ்சு, முருங்கைப்பிஞ்சு, பசுமோர், பசுவின்நெய், வெள்ளாட்டிறைச்சி, உடும்பிறைச்சி முதலியவையாகும்.

இதன் மூலத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கிறபடி சாபநிவர்த்தியும் செய்துக் கொள்ளவேண்டும்.

34. சூட்சுமக் கூழ்பாண்டுக் கிருதம்.

(a) கல்யாண பூசனிக்காய்ச்சாறு, நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாறு, இவை வகை-க-க்கு படி-உ, கரும்புச்சாறு, பசுவின்பால், பசுவின்நெய் இவைவகை-க-க்கு படி-க.

(b) ஏலரிசி, லவங்கப்பத்திரி, விழலரிசி, நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், ஓமம், இந்துப்பு, ஜாதிக்காய்; சதகுப்பை, கூகைநீறு, கோஷ்டம், அதிமதுரம், திராக்ஷைப்பழம், இவைவகை-க-க்கு விராகனெடை-கூவ.

செய்முறை:—(b) யிலுள்ளவைகளில் இடிக்க வேண்டிய சரக்குகளை இடித்துத் தூள்செய்து மற்றவைகளையும் சேர்த்து அம்மியில் வைத்து பசும்பாலை வார்த்து மைபோலரைத்து (a) யிலுள்ளவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்துக் கடுகு திரள்பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி அதில்தேவையான இரஸ்தாளிவாழைப்பழத்தைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து அதிற் போட்டுப்

பிசைந்து. தேவையானவரையில் சீனிசருக்கரையுஞ் சேர்த்துக் குழம்புப் பதமாகப் பிசைந்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை - உ௦ - ௪.

உபயோகம்:—தேகவெக்கை, ஈழை, இருமல், தேகஇளைப்பு, மூத்திரக் கிரிச்சரம், நெஞ்சுவலி, அந்தரதாகம், மூத்திரப்பாளை, இரத்தபித்தம், முதலிய ரோகங்கள் தீர்ந்து, தேகசுகமுண்டாகும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

35. தாதுவிருத்தி மாஜஉன்.

மேல்தோல் சீவினசுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, வகை -க-க்கு விராகனெடை - உ, றூமிமஸ்தகி (இதனைப் பொடித்து தனியே வைத்திருந்து, லேகியம் செய்து குளிர ஆறினபின் அதிற் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.) சிற்றரத்தை, தாளிசப்பத்திரி, நெரிஞ்சிமுள்ளு, சாலாமிஸ்றி, அமுக்கறுக்கிழங்கு, கோரைக்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்கு, சோம்பு, ஏலரிசி, போஸ்துக்காய், நன்னாரிவேர்ப்பட்டை, துத்திவிதை, நீர்முள்ளிவிதை, லவங்கம், பூனைக்காலிவிதை, நத்தைச்சூரிவிதை, சாதிக்காய், வெள்ளரிவிதைப்பருப்பு, பறங்கிவிதைப்பருப்பு இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-க, அதிமதுரம், குராசானியோமம், சாதிப்பத்திரி, அக்கிராகாரம், கோஷ்டம், விராகனெடை-௦; சிறுலவங்கப்பட்டை; வால்மிளகு; இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-உ, ரோஜாப்பூ; விளாம்பிசின்; கருவேலம்பிசின்; பரங்கிப்பட்டை; கண்டத்திப்பிலி, பேரீச்

சங்காய்; இவை வகை-க-க்கு வராகனெடை-உ௮; திராக்ஷப்பழம் பலம்-௮; வாதுமைப்பருப்பு பலம்-ரு; கசகசா பலம்-உ; பசுவின் நெய் பலம்-உ; சீனிசருக்கரை பலம்-கஉ;சுத்திசெய்த கஞ்சா பலம்-கவ. இதனை மணம்வரும்படி பதமாக வறுத்துக்கொள்ளவும்.

செய்முறை:—மேற்கண்டவைகளில் சூரணஞ் செய்யவேண்டியவைகளைச் சூரணித்தும் அரைக்கவேண்டியவைகளை யரைத்தும் ஒன்றாகக் கலந்து பாலில் சருக்கரையைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி சூரண முதலியவைகளைக் கலந்து சந்தனக் கட்டையாற் கடைந்து நெய்யை விட்டுக் கிண்டிக் கிளறி, தான் வழிபடும் கடவுளைத் தியானித்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரம்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௨. தே.

உபயோகம்:—தேகத்திலுள்ள அனேக வியாதிகள் தீர்ந்து ஜீரண சக்தி அதிகப்படும். இரத்தசுத்தி; இரத்தவிருத்தி; தேகதிடம் ஆகியவை உண்டாகும், துரிதரோகம், இந்திரியசிராவகம்; சொப்பனஸ்கலிதம் ஆகியவைகள் தீர்ந்து, தாதுவிர்த்தி யுண்டாகும்; இன்னும் இதனால் அனேக சுகுணங்கள் உண்டாகும்.

36. சிவனார் வேம்புத் தைலம்.

(a) சிவன்வேம்பு, அழிஞ்சிவேர்; மாவிலிங்கப்பட்டை; பெருமருந்துப்பட்டை; பிராயம்பட்டை, புரசம்பட்டை; கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை; கொழிஞ்சிவேர்ப்பட்டை, செருப்படிவேர்; அவரிவேர்; நிலவாகைவேர்;வட்டத்திருப்பிவேர், குன்றிமணிவேர்;

நாகமல்லிவேர்; கொட்டைக் கரந்தைவேர்; குடசப்பாலை வேர்; வெள்ளறுகு வேர்; பேராமுட்டிவேர். முக்காவேளைவேர், வெள்ளைச் சாரணைவேர்; அத்திவேர்; மாவேர்; எருக்குவேர்; சிறியா நங்கை; பிரண்டை வேர்; சீந்தில்வேர்;சவுரிவேர்; நீர்மேல்நெருப்பு; நிலப்பனைவேர்; தகரைவேர்; மாதளைவேர்; காட்டாமணக்குவேர்; ஆலம்வேர்; வெண்ணொச்சிவேர் இவைவகை -க-க்கு பலம்-உடு.

(b) சேராங்கொட்டை; தான்றிக்காய்; அழிஞ்சில்விதை; எட்டிவிதை; நீரடிமுத்து; மகிழம்விதை; புங்கம்விதை; குன்றிமணி விதை; இலுப்பை விதை, தகரைவிதை; பேய்ப்பீர்க்கு விதை; பேய்ச்சுரை விதை; பேய்க்குமட்டி விதை; சூரட்டைப்பழ விதை; நாய்ப்பாகல் விதை; காட்டுச் சீரகம்; நேர்வாளம் இவை வகை-க-க்கு-டு-பலம்.

(c) ஓமம்-உ-பலம்; மஞ்சள்-ந-பலம்; சதகுப்பை உ-பலம்; கார்போக அரிசி; கருஞ்சீரகம்; வகை-க-க்குப் பலம்-ச. அரிசித்திப்பிலி-ந-பலம்; மிளகு; உ-பலம் வால்மிளகு; க-பலம் வேப்பெண்ணெய் செல்லத்தக்க அளவு. (d) கெந்தகம்-உ-பலம்.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள வேர் வகைகளையும் (b) யிலுள்ள விதை வகைகளையும்; (c) யிலுள்ள சரக்குகளையும் தனித்தனி வேப்பெண்ணெய் தெளித்துச் செம்மையாக எண்ணெய்ப் பசை யுண்டாக்கிப் பிறகு பாகப்படி குழித்தைலம் இறக்கி; அதில் (d) யிலுள்ள கந்தகத்தைப் பொடித்துத் தூவிப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-க. கவ.

அநுபானம்:—பொரியரிசிமா முதலியவைகள்.

உபயோகம்:—செய்யான்; பூரான்; செவ்வண்டு; நீர்வண்டு; கருவண்டு; சிராவட்டை; செல்வட்டை; நீரட்டை, பெருவட்டை; மண்ணுளிப் பாம்பு; மகாவிரியன்; செவ்விரியன்; கொள்ளிவாய் விரியன்; நாவிரியன்; கட்டுவிரியன்; சுருட்டை; நாலுவகைப் பாம்பு; தேள்; சிறுபூச்சி முதலிய விஷங்களெல்லாவகைகளும்; செங்குஷ்டம்; வெண்குஷ்டம்; கருங்குஷ்டம்; அங்குஷ்டம் ;குறைநோய் கடிவிஷங்கள் ஆகியவைகளும் தீரும்.

பத்தியம்:—பால்; நெய், உப்பு, வழுதுளங்காய்; மிளகு; மஞ்சள்; துவரை; ஆமணக்கெண்ணெய்,வெந்நீர், முதலியவைகளாம். மற்றொன்றுமாகாது.

விண்ணப்பம்.

இக்கிரந்தத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கும் முறைகளிற் சிற்சில விடங்களில் சிற்சில சரக்குகளின் நிறை அளவுகள் இம்மூலத்திற் சொல்லியிருப்பதற் கதிகமாக அல்லது குறைவாக கருத்துரையில் எழுதப்பட்டிருக்கின்றன. ஏனெனில், நாம் பெரியோர்கள் மூலமாக அவ்விதம் நேழ்வியுற்றிருப்பதும் அவ்விதம் சேர்ப்பதால் அதிகமுணமுள்ளதாக அனுபவத்தில் காணப்பட்டிருப்பதுமே காரணம். ஆகையால; இஷ்டயானவர்கள் எந்தவகையாக வேணும் செய்து தம்தம் அனுபவத்திற் கிசைந்தபடி செய்து எல்லாவித சுகானுபவங்களை யனுபவிப்பார்களாக; ஆமீன்;

வைத்தியத் தனிப்பாடல் விமக்கச் சுருக்கம்.

முற்றிற்று.

கடவுள் துணை.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

அரும்பத அகராதி.

அ.

அகரா=அக்கரா=அக்க்ராகாரம்.

அக்ககரம்=அக்கராகாரம்.

அசுவகெந்தி= அமுக்கராக்கிழங்கு.

அசுவம்=அமுக்கராக்கிழங்கு; குதிரை.

அடுக்குவேம்பு=நிலவேம்பு; சிவனார்வேம்பு.

அதிமதுர=அதிமதுரம்.

அபஷிமை=சோராங்கொட்டை.

அப்பை=அப்பைக் கோவை; மெருகன் கிழங்கு.

அமணம்=ஆமணம்=ஆமணக்கு; சிற்றாமணக்கு; பேராமணக்கு.

அமுராகு=அமுக்கராக்கிழங்கு.

அரசவிதை=அரசமரவிதை.

அரசு=அரசமரம்; மிளகு.

அரத்தை=சிற்றரத்தை (சந்நராஷடம்;) பேரரத்தை (தும்பராஷ்டம்.)

அவரை=கறியவரை; கோழியவரை; ஆவாரை; நிலஆவாரை.

அவுரிலை=அவுரியிலை.

அழுகு=அழக்கு=ஆழாக்கு.

அறுகு=வெள்ளறுகு.

அனல்=சித்திரமூலம்; சிறுகாஞ்சொறிவேர்.

ஆ.

ஆதாண்டை=ஆதண்டை.

ஆத்தி=ஆற்றி; ஊழலாற்றி.

ஆல்=ஆலமரம்.

ஆவாரே=ஆவாரை; நில ஆவாரை.

ஆவார்=ஆவாரை; நிலஆவாரை.

இ.

இடை=கையாந்தகரை; கரிசலாங்காணி.

இத்து=சிவனார்வேம்பு.
இந்து=இந்துப்பு; சந்திரன்.
இரதசிவப்பு=இரசசிந்தூரம்.
இரதம்=இரசம்; சாறு.
இருவாத்தி=காட்டாத்தி; நாட்டாத்தி; இருவாக்ஷி.
இலவம்=இலவங்கம்; இலவங்கப்பட்டை; இலவமரம்; முள்ளிலவம்.
இலவு=(இலவம்) என்பதைப் பார்க்க.
இலவுபிசின் கணங்கள்=முள்ளிலவம் பிசின், முருங்கைப் பிசின், கருவேலம் பிசின், ஆவாரம் பிசின்.
இலைகளி=இலைக்கள்ளி

உ.

உக்காசுரை=பேய்ச்சுரை.
உலவன்=கடுகு.
உழகு=உழக்கு.
உழுவரிசி=வாலுழுவையரிசி.
உளநீர்=உள்ளிநீர்=வெங்காயச்சாறு.

எ.

எடிவிதை=எட்டிவிதை.
எருகிலை=எருக்கிலை.
எலியதளமணம்=எலியாமணக்கு.
எறு=ஏறு=சங்கு; சங்கமரம்; சங்கங்குப்பி.

க.

கசா—கசகசா.
கஞ்ச=கஞ்சா.
கஞ்சம்=தாமரை; ஓரிதழ்த்தாமரை; கஞ்சா.
கடர்கதி=கடற்கதி=கடல்நுரை.
கடு=கடுக்காய்; கடுகு; விஷம்; நாபி.
கடுகாய்=கடுக்காய்.
கடுகுரண=கடுகுரோகணி
கடுகுரோகா=கடுகுரோகணி.
கடுகுறணி=கடுகுரோகணி.
கடுக்க=கடுக்காய்.
கண=கணம்=அரிசித்திப்பிலி.
கணங்கள்=அரிசித்திப்பிலி; யானைத்திப்பிலி; கூட்டங்கள்.
கணச்சக்கை=கண்டத்திப்பிலி.
கணம்=அரிசித்திப்பிலி.
கணி=காணி=பொன்னுங்காணி.
கண்டகம்=நீர்முள்ளி.

கண்டங்கார்=கண்டங்கத்திரி.
கண்டம்=கண்டங்கத்திரி;கற்கண்டு;சர்க்கரை.
கண்டு=கண்டுபாரங்கி; சிறுதேக்கு; கற்கண்டு.
கண்டுகணும்-சிறுதேக்கு.
கந்தம்=கிழங்கு; சந்தனம்; அகருகட்டை.
கரணையிரண்டு=காட்டுக்கருணை; கறிக்கருணை.
கரிசலை=கரிசாலை=கையாந்தகரை.
கரிசாலி=கையாந்தகரை.
கரியபோகி=கார்போகி.
கரியர்=கருஞ்சீரகம்,
கரியின்மிளகு=கரிமிளகு=யானைத்திப்பிலி.
கருசிரங்கம்-கருஞ்சீரகம்
கருசீரகம்=கருஞ்சீரகம்.
கருப்பட்டை=கருவாய்ப்பட்டை = லவங்கப்பட்டை.
கலினார்=வால்மிளகு.
கழுதிலை=கழுதைத்தும்பையிலை.
களசி=கழற்சி.
களசிலை=களற்சியிலை.
களிநீர்=கள்ளிச்சாறு.
கறி=மிளகு.
கறிச்சத்தி=மிளகறணை.
கறியின்மிளகு=கறிமிளகு.
கறுவிலை=கருவேலணிலை; கருவேப்பிலை.
கற்றளை=கற்றாளை=சோற்றுக்கற்றாழை.
கனிநாறி=தேன்.

கா.

காயப்பொடி சாதி=இஞ்சி.
காயப்பொடி சாதித்து=இஞ்சி.
காயம்=பெருங்காயம்; வெண்காயம்; பூண்டு.
காரஞ்சிரம்=கருஞ்சீரகம்
காரடி கொம்பந்தம்=கண்டத்திப்பிலி.
காரி=கருஞ்சீரகம்; கண்டங்கத்திரி.
காலி=பூனைக்காலி.
காலிசம்பாலை=காலி சம்பாலி - கருநொச்சி.

கி.

கிரம்பு=கிராம்பு=லவங்கம்.

கு.

குகைநீர்=கூகைநீறு.
குங்குமம்=குங்குமப்பூ.
குஞ்சரகணம்=யானைத்திப்பிலி.

குமரிசார்=குமரிச்சாறு=சோற்றுக் கற்றாழைச்சாறு.
குருக்கு=குருக்கத்தி.
குறணி=அதிமதுரம்.
குறுவெர்=குறுவேர்; வெட்டிவேர்.

கூ.

கூருசாணி=குருசாணியோமம்.

கெ.

கெந்தி=அசுவகெந்தி=அமுக்கராக் கிழங்கு; கெந்தகம்.

கொ.

கொண்டம்=அரிசித்திப்பிலி.
கொடி=கொடிவேலி.
கொடிகளி=கொடிக் கள்ளி.
கொடிகனி=கொடிமுந்திரி=திராக்ஷை.
கொடிச் சித்ரம்=கொடிவேலி; சித்திரமூலம்.
கொடிவழுதலே=கொடிவழுதுணம்.
கொடு=கொடுவேலி-கொடிவேலி.
கொடிப்பை=பொன்னாங்காணி.
கொடுவெலி=கொடிவேலி; சித்திரமூலம்.
கொத்துமலி=கொத்த மல்லி=கொத்துமல்லி.
கொம்பு=வேர்க்கொம்பு—சுக்கு.
கொரக்கரிலே=கோரக்கரிலே=கஞ்சா.
கொவை=கோவை.

கோ.

கோலம்=தக்கோலம்; கடுக்காய்.
கோஷ்டா=கோஷ்டம்.

ச.

சக்கை=பறங்கிச்சக்கை=பறங்கிப்பட்டை.
சடைமூலி=கஞ்சா.
சதகை=தண்ணீர் முட்டான்.
சதப்=சதகுப்பை.
சதி=சத்தி=கெந்தகம்.
சதிக்க—சாதிக்காய்.
சதிக்காய்=சாதிக்காய்.
சத்திச்சரணே=சத்திச்சாரணே.
சந்து=சந்தனம்.
சம்பரம்=தண்ணீர்விட்டான்.
சம்பு=எலுமிச்சம்பழம் இரசம்.
சயம்=சர்க்கரை.

சவ்ரிலை=முதியாள் கூந்தல்.

சா.

சர்தி=சீந்தில்; ஆடாதோடை; சிறு சண்பகம்; தேக்கு; பிரம்பு.
சாதிக்க=சாதிக்காய்.
சாதிவிந்து=சாதிக்காய்.
சானி=குரசானி யோமம்.

சி.

சிக்ககம்=சீரகம்.
சிக்கம்=சீரகம்.
சிதை=சீதை=பொன்னுங்காணி; சிவதை.
சித்தத்தி=காட்டாத்தி.
சித்தில்=சிந்தில்–சீந்தில்.
சிரகம்=சீரகம்.
சிரியர்=சீரியர்=இரசம்.
சிவசொக்காவனத்தவன்-சிவனார் வேம்பு.
சிவதையுறுமடி=சிவத்தை யுறுமடி=சிவனார் வேம்பு.
சிவம்–சிவனார் வேம்பு; இரசம்.
சிறிய முத்தார்நகைப்பெண்=சிரியாநங்கை.
சிறுகிள=சிறுகிளா.
சிறுத்த்வரத்தை=சிற்றரத்தை=சந்தராஷ்டம்
சிறுநக=சிறுநாக=சிறுநாகப்பூ.
சிறுநாகமம்பு=சிறுநாகப்பூ.
சிறுநாகம்=சிறுநாகப்பூ.
சிறுபயறு=சிறுபயறு; உளுந்து.
சிறுவிலை=சிறுசின்னியிலை.
சிற்றுதனத்த நங்கை=குன்றிமணி; சிரியாநங்கை.
சினச்சக்கை=சீனச்சக்கை=பறங்கிச் சக்கை.
சினப்புறுசக்கை=பறங்கிச் சக்கை; பறங்கிப்பட்டை.
சினஊர்சக்கை=சீனஊர்ச்சக்கை=பறங்கிச்சக்கை.

சீ.

சீமைப்பூ=சீமைசாமந்திப்பூ.

சு.

சுக்கிற்கடுத்தகணம்=அரிசித்திப்பிலி.
சுப்பிரம்=வெள்வேல்.

சூ.

சூரி=நத்தைச்சூரி.

சே.

செங்கம்=செங்கழுநீர்க்கிழங்கு.

செப்பத்திரி=லவங்கப்பத்திரி.

செப்பு=செப்புநெருஞ்சில்.

செம்பரத்தை=சிற்றரத்தை.

சொ.

சொம்பு=சோம்பு=பெருஞ்சீரகம்.

த.

தககோலம்=தக்கோலம்.

தகடரிதாரம்=மடலரிதாரம்.

தகடி—தக்காளி.

தகரை=கையாந்தகரை; தகரை.

தக்கள்=தக்காளி.

தக்கையு=தக்காளி.

தங்கஅங்கம்பண்=பொன்னுங்காணி.

தம்=விலாமிச்சவேர்.

தடிக்கொத்து=எட்டி.

தடை=சதகுப்பை.

தணி=தாணி=தான்றிக்காய்.

தண்டு=கடுகுரோகணி.

ததிகட்டு=தந்திக்கட்டு=தந்திபீஜம்; நேர்வாளம்.

ததிற்சுட்டு=நீரடிமுத்து.

தரைமுத்து=கோரைக்கிழங்கு.

தவழு=சிறுநாகப்பூ; லவங்கப்பூ.

தழுதழ்=தழுதாழை.

தழுதிலை=தழுதாழையிலை.

தளிசைப்பத்திரி=தாளிசப்பத்திரி.

தாணிகாய்=தான்றிக்காய்.

தா.

தாளிசி=தாளிசப்பத்திரி.

தாளிசை=தாளிசப்பத்திரி.

தாளிசையடை=தாளிசப்பத்திரி.

தி.

தித்திப்புக்கட்டை=அதிமதுரம்.

திப்பில்=அரிசித்திப்பிலி.

திரங்கல்=லவங்கம்; மிளகு.

திரிபாலை=திரிபலை=கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி.

திருகடுகு = திரிகடுகு = சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி.
தில் = எள்.

து.

துட்க்கு = சேராங்கொட்டை.
துத்தித்தம் = துத்திவேர்.
துளசிலை = துளசியிலை.
துளசுவிதை = துளசிவிதை.

தே.

தென் = தேன்.

தோ.

தொகைமிளகு = தோகைமிளகு = வால்மிளகு.
தோலிநெலி = நெல்லிமுள்ளி.

ந.

நக்காதளி = புங்கு.
நக்காதளியுவிதை = புங்கவிதை.
நத்தசுர் = நத்தைச்சூரி.
நறுக்குமூலம் = வெட்டிவேர்.
நறுநின்றி = நன்னாரி.

நா.

நாகபுட்பம் = நாகப்பூ = சிறுநாகப்பூ, பெருநாகப்பூ.
நாரி = நன்னாரி.
நாயின்வித்து = நாயுருவிவிதை.

நி.

நிலபனை = நிலப்பனைக்கிழங்கு.

நீ.

நீரடிவிந்தம் - வெண்ணொச்சி.
நீர்புறந்தவிந்து = நீர்பிறந்தவித்து = நீர்முள்ளி விதை.
நீர்முத்து = நீரடிமுத்து.
நீர்வித்து = நீர்முள்ளி விதை.

நு.

நுணவு = நுணா

ப.

படர்வேம்பு = கருவேம்பு; நிலவேம்பு.
படைப்பட்டை = வாத கரப்பான்பட்டை.
பட்டை = லவங்கப்பட்டை; பறங்கிப்பட்டை.
பத்தி = சந்தனம்.
பத்திரி = இலை; இலவங்கப்பத்தி; சாதிப்பத்திரி; தாளிசப்பத்திரி.
பத்திரீ = பத்திரி யென்பதைப் பார்க்க.

பத்ரி=பத்திரி யென்பதைப் பார்க்க.

பரிமள கற்பூ=லவங்கப்பூ=இலவங்கம்.

பழநீர்=எலுமிச்சம்பழச்சாறு.

பழம்=எலுமிச்சம்பழம்.

பறங்கிகொம்=பறங்கிக்கொம்பு=பறங்கிச் சக்கை.

பி.

பிசின் வகைகள்=இலவம்பிசின், முருங்கைப் பிசின், கருவேலம்பிசின்; ஆவாரம்பிசின், மாம்பிசின், முருக்கம் பிசின்.

பிதம்=பீதம்=மஞ்சள்.

பிரபு=பிரம்பு.

பிறப்பனை=பிரப்பங்கிழங்கு.

பு.

புவரசு=பூவரசு,

புளிநரளைகள்=புளிநறலை; புளிகருணை.

புனலிருவிதை=நீர்முள்ளி விதை.

புனல்=புனற்றண்டு.

புறவிக்கோடு=குதிரைவாலி=மூதியாள் கூந்தல்.

பூ.

பூசிநீர்=பூசனிக்காய்ச்சாறு,

பூதம்=பூதகரப்பான் புட்டை.

பூத்தாலம்=நிலப்பனைக்கிழங்கு.

பூபட்டை=லவங்கப்பூபட்டை=லவங்கப்பட்டை; சன்னலவங்கப்பட்டை.

பூனைவித்து=பூனைக்காலி விதை.

பே.

பெரிசிரகம்=பெரியசீரகம்=பெருஞ்சீரகம்=சோம்பு.

பெரியவரவு=பேரரத்தை=தும்பராஷ்டம்.

பெருங்கயம்=பெருங்காயம்.

பெருஞ்சிரகம்=பெருஞ்சீரகம்.

பெருசிரா=பெருஞ்சீரகம்.

பெருத்தக்கம்=பெருஞ்சீரகம்.

பே;

பேயக்குமட்டி=பேய்க்குமட்டி=ஆற்றுத்துமட்டி.

பேரம்மிளகு=வால்மிளகு.
பேர்மருத்து=பெருமரப்பட்டை.
பேர்முட்டி=பேராமுட்டி.

பொ.

பொற்கடு=மஞ்சட்கடுக்காய்.
பொன்கடு=மஞ்சட்கடுக்காய்.

ம.

மங்களக்குருக்கு=விலாமிச்சவேர்; வெட்டிவேர்,
மசக்காய்=மாசிக்காய்.
மணப்புல்=விலாமிச்சவேர்.
மணி=உத்தாமணி-வேலிப்பருத்தி; குன்றிமணி
மதமத்து=கஞ்சாவிதை.
மதிக்குப்பு=வெட்பாலை.
மதூரம்=அதிமதுரம்
மருசுகு=ஆலம்விதை.
மலராசு=இலவங்கப்பட்டை.
மலரிலவங்கம்=இலவங்கப்பூ=இலவங்கம்.
மலி=மல்லி=கொத்துமல்லி.

மா.

மாதணைந்த மஞ்சள்=குங்குமப்பூ; கஸ்தூரிமஞ்சள்.
மாயப்பிரக்கு=பேய்ப்பீர்க்கு.
மால்கொங்கணி=வாலுழுவை யரிசி,
மாவின்தொலி=மாலிங்கப்பட்டை; மாம்பட்டை.

மி,

மிசிரீ=கற்கண்டு.
மிருது=மிருதுபலம்=பேரீச்சம்பழம்.

மு.

முக்காவளை=முக்காவேளை.
முத்தம்=முத்தக்காசு=கோரைக் கிழங்கு; அக்கிராகாரம்.
முத்தாரடி=நீரடிமுத்து, கோரைக்கிழங்கு.
முருகு=முருக்கு=கல்யாண முருக்கு.
முருங்கை=கல்யாணமுருக்கை; கறிமுருங்கை.

மூ.

மூலதிப்பிலி=திப்பிலிமூலம்; கண்டதிப்பிலி.

மூலி=முலி = முல்லி = முள்ளங்கி.

மெ.

மெருகிழங்கு=மெருகன் கிழங்கு.

யா.

யானைவித்து=யானைநெருஞ்சிமுள்,

ல.

லவங்கடி=லவங்கப்பட்டை,

லி.

லிங்கம்=மாவிலிங்கை; சாதிலிங்கம்.

வ.

வடகரையிலவணம்=இந்துப்பு.

வடிபால்=கழுதைலத்திப்பால்; தேங்காய்ப் பால்.

வரியல்=அழிஞ்சில்.

வழுதலை=கண்டங்கத்திரி

வளம்=வாளம்=நேர்வாளம்,

வா.

வாலிற்சிறந்தறுகு=வெள்ளறுகு.

வாலுளுவை=வாலுழுவை யரிசி.

வி.

விடுகொளு=வல்லாரை.

விருகிழங்கு=விருகன்கிழங்கு; மெருகன்கிழங்கு.

விலவம்=வில்வம்.

வெ.

வெங்கணம்=வெண்காரம்.

வெலி=வேலி=கொடிவேலி.

வெளுர்சயம்=வெள்ளைச் சர்க்கரை; சீனிச்சர்க்கரை.

வே.

வேம்படை=வேம்பாடை =வேம்பாடம்பட்டை.

வேர்க்கொம்பு=சுக்கு.

வைத்தியத் திருப்புகழ் அரும்பத அகராதி

முற்றிற்று.

கடவுள் துணை.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

அட்டவணை.

அ.	பக்கம்.
அகஸ்தியர் குழம்பு	19-123
அகஸ்தியர் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதம் ...	60-150
அஷ்டாதிச் சூரணம்	13-113
இ	
இஞ்சியைப் பாகப்படுத்தல்	86
இரச சுத்தி	101
இரச செந்தூர சுத்தி	136
இலிங்க சுத்தி	100
க.	
கஞ்சா சுத்தி	4
கப இராஜாங்கம்	18-101
கி.	
கிரந்தி யெண்ணெய்	35-137
கூ.	
கூழ்ப்பாண்ட மதன சிந்தாமணி ...	37-142
கூழ்ப்பாண்ட இங்கிதக் கிருதம் ...	63-158
கோ.	
கோரக்கர் நெய்	156

ச. பக்கம்.

சஞ்சீவிக் கிருதம் 15-116
சஞ்சீவிச் சூரணம் 11-112
சர்வோஷ்ண நிவாரண தைலம் ... 4-95
சன்னி மாத்திரை 5-97

சி.

சிவனார் வேம்புத் தைலம் ... 25-131-72-162

சீ.

சீனக்கிருத லேகியம் ... 2-87
சீனச் சூரணம் 23-128

சு.

சுகஜீவனிப் பாணிதம் ... 10-110

சூ.

சூட்சும கூழ்ப்பாண்டுக் கிருதம் 67-160

சௌ.

சௌபாக்கிய லேகியம் ... 1-83

தா.

தாதுபுஷ்டி மாஜுன் ... 69-161

ந.

நவமூல சஞ்சீவி ... 35-140

நா.

நாபி சுத்தி ... 103

ப.

பலகடி மேக சஞ்சீவி 28-132
பல மூலிகைக் கற்பம் 30-134
பறங்கிப்பட்டை பக்குவம் 14-114

ம.

மதனகாமேசுர லேகியம் ... 3-91
மதன கற்ப மாத்திரை 17-118
மதன சிந்தாமணி லேகியம் 20-126
மலபந்த நிவாரணி 24-122
மனமோஹன சிந்தாமணி மாஜூன் ... 57-154
மனோசிலை சுத்தி 125

மே.

மேககேசரி யெண்ணெய் 9-100
மேக சஞ்சீவி யெண்ணெய் 33-137
மேகத் தெண்ணெய் 9-109
மேக ராஜாங்க எண்ணெய் 16-117

வ.

வயிரவ மாத்திரை 31-135
வைரவன் மாத்திரை 5-99

வி.

விந்தாதி மதனச் சூரணம் 8-107

வைத்தியத் திருப்புகழ் அட்டவணை

முற்றிற்று.